

Anita de Gusmão Ronchetti

**INSTRUMENTOS DE CAPTURA, SISTEMATIZAÇÃO E
DISSEMINAÇÃO DE CONHECIMENTO TRADICIONAL E
SUA APLICABILIDADE EM GASTRONOMIA.**

Dissertação submetida ao programa de
Pós-Graduação em Engenharia e
Gestão do Conhecimento da
Universidade Federal de Santa Catarina
para obtenção do grau de Mestre em
Engenharia e Gestão do Conhecimento.
Orientador: Prof. Dr. Francisco Antônio
Pereira Fialho
Coorientador: Prof. Dr. Carlos Augusto
Remor
Coorientadora externa: Prof. Dra.
Silvana Graudenz Müller

Florianópolis
2015

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Ronchetti, Anita de Gusmão
Instrumentos de Captura, Sistematização e Disseminação de
Conhecimento Tradicional e sua aplicabilidade em
Gastronomia / Anita de Gusmão Ronchetti ; orientador,
Francisco Antônio Pereira Fialho ; coorientador, Carlos
Augusto Remor. - Florianópolis, SC, 2015.
117 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa
Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-Graduação em
Engenharia e Gestão do Conhecimento.

Inclui referências

1. Engenharia e Gestão do Conhecimento. 2. Engenharia e
Gestão do Conhecimento. 3. Mídia do Conhecimento. 4.
Conhecimento Tradicional. 5. Gastronomia. I. Fialho,
Francisco Antônio Pereira. II. Remor, Carlos Augusto. III.
Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós
Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. IV. Título.

Anita de Gusmão Ronchetti

**INSTRUMENTOS DE CAPTURA, SISTEMATIZAÇÃO E
DISSEMINAÇÃO DE CONHECIMENTO TRADICIONAL E
SUA APLICABILIDADE EM GASTRONOMIA.**

Esta dissertação foi julgada adequada para obtenção do Título de Mestre em Engenharia e Gestão do Conhecimento e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina.

Florianópolis, 16 de outubro de 2015.

Prof. Roberto Carlos dos Santos Pacheco, Dr.
Coordenador do Curso

Banca Examinadora:

Prof. Francisco Antônio Fialho, Dr.
Orientador
Examinador interno
Universidade Federal de Santa
Catarina – UFSC, Brasil

Prof.^a. Marília Matos, Dr.^a.
Examinadora externa
Universidade Federal de Santa
Catarina – UFSC, Brasil.

Prof. Richard Perassi, Dr.
Examinador interno
Universidade Federal de Santa
Catarina – UFSC, Brasil.

Prof. Márcio Vieira de Souza, Dr.
Examinador interno
Universidade Federal de Santa
Catarina – UFSC, Brasil.

Dedico este trabalho a minha família e
às pessoas que amam e respeitam a
Gastronomia.

AGRADECIMENTOS

Deus, por conceder saúde e sabedoria para concluir essa importante etapa em minha trajetória acadêmica e profissional.

Aos professores Fialho e Tuto, pela orientação, confiança, compreensão e paciência.

A professora e colega Silvana Müller, por sua amizade, incentivo, orientação, confiança, compreensão e paciência.

A todos os colegas do IFSC, que torceram por mim desde a seleção para o mestrado.

A todos os professores e servidores do EGC.

Aos queridos colegas do EGC pela ajuda, compreensão, parceria e empatia.

Aos meus alunos.

A minha família: pai, irmãs e madrinha, pelas conversas, apoio, incentivo e carinho. A minha amada mãe.

Aos meus amigos, pelo apoio, compreensão, paciência, carinho e incentivo.

Ao povo brasileiro, por financiar minha bolsa de estudos durante sete meses, via CAPES.

“Descobri como é bom chegar quando se tem paciência. E para se chegar, onde quer que seja, aprendi que não é preciso dominar a força, mas a razão. É preciso, antes de mais nada, querer.”

(Amyr Klink, Cem dias entre o céu e o mar)

RESUMO

Os Conhecimentos Tradicionais são conhecimentos específicos que constroem as identidades culturais e são considerados Patrimônios Imateriais de uma cultura. Os Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos são aqueles que constroem as identidades alimentares. O presente estudo traz uma análise dos instrumentos utilizados para registro de Conhecimento Tradicional, quanto sua aplicabilidade em captura, sistematização e disseminação de Conhecimento Tradicional Gastronômico. Para tanto, a pesquisa está ancorada na abordagem qualitativa e fez-se uma revisão sistemática integrativa a fim de compreender os pontos específicos do tema em questão e definir as categorias e dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico, utilizados para seleção e análise dos instrumentos. Cinco instrumentos foram pré-selecionados, dos quais três foram analisados. Constatou-se que dois instrumentos são aplicáveis ao registro proposto e que há necessidade de desenvolvimento de instrumentos específicos para registro de Conhecimento Tradicional Gastronômico que compreendam a disseminação. Além disto, apurou-se a existência de um Sistema de Expressão no Conhecimento Gastronômico.

Palavras-chave: Conhecimento Tradicional Gastronômico, Instrumentos de Registro, Sistema de Expressão.

ABSTRACT

Traditional Knowledge is specific skills that build cultural identities and are considered Immaterial Heritage of a culture. The Gastronomic Traditional Knowledge is those who build food identities. This study provides an analysis of the instruments used to record traditional knowledge, as its applicability to capture, organization and dissemination of Gastronomic Traditional Knowledge. To this end, research is anchored in the qualitative approach and became an integrative systematic review in order to understand the specifics of the subject in question and define the categories and dimensions of Gastronomic Traditional Knowledge, used for selection and analysis of the instruments. Five instruments were pre-selected, three of which were analyzed. It was found that two instruments apply the proposed registry and that there is need to develop specific tools for Gastronomic Traditional Knowledge registration to understand the spread. In addition, it was found the existence of an Expression System in Gastronomic Knowledge.

Keywords: Traditional Culinary Knowledge, Record Instruments, Expression Systems.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Estrutura da dissertação.....	28
Figura 2- Dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico.....	36
Figura 3- Procedimentos Metodológicos.....	50
Figura 4- Etapas da Revisão Sistemática Integrativa.....	51
Figura 5- Matriz de síntese da Revisão Sistemática Integrativa.....	56
Figura 6- Categorias que compreendem o Conhecimento Tradicional Gastronômico.....	60
Figura 7- A transversalidade da Interface Estética.....	87
Figura 8- Percepção das dimensões da Gastronomia.....	91

LISTA DE QUADROS

Quadro 1-Patrimônios Imateriais da Humanidade no âmbito da Gastronomia	43
Quadro 2- Patrimônios Imateriais Nacionais (IPHAN).....	45
Quadro 3- Patrimônios Imateriais Estaduais nomeados por decreto ou lei.....	46
Quadro 4- Estratégias de busca utilizadas na base de dados <i>Scopus</i>	53
Quadro 5- Estratégias de busca utilizadas para pesquisa na base de dados <i>Web of Science</i>	54
Quadro 6- Categorias encontradas nos estudos selecionados.....	57
Quadro 7- Seleção dos instrumentos que serão analisados.....	69
Quadro 8- Instrumentos escolhidos.....	75
Quadro 9- Análise histórica e Cultural INRC.....	78
Quadro 10- Análise Técnica e Tecnológica INRC.....	78
Quadro 11- Adaptado do instrumento IDENTIDADES/ AMAVI/ FCC.....	80
Quadro 12- Análise Técnica e Tecnológica IDENTIDADES.....	81
Quadro 13- Análise Histórica e Cultural IDENTIDADES.....	81
Quadro 14- Análise Histórica e Cultural IRGC.....	83
Quadro 15-Análise Técnica e Tecnológica IRGC.....	84
Quadro 16- Aplicabilidade dos Instrumentos.....	85

LISTA DE ABREVIATURAS

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Artístico Nacional

INRC – Inventário Nacional de Referências Culturais

IRGC – Inventário de Referências Gastronômicas Culturais

FCC – Fundação Catarinense de Cultura

FCFFC- Fundação Cultural de Florianópolis Franklin Cascaes

EGC- Engenharia e Gestão do Conhecimento

AMAVI- Associação dos Municípios do Vale do Itajaí.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	23
1.1. JUSTIFICATIVA DA PROPOSTA	23
1.2. PERGUNTA DE PESQUISA	25
1.3.OBJETIVOS DA PESQUISA	25
1.3.1. Objetivo Geral	25
1.3.2. Objetivos Específicos	25
1.4. DELIMITAÇÃO DA PESQUISA	26
1.5. ADERÊNCIA DO TEMA AO PROGRAMA	27
1.6. ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO	28
2.FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	29
2.1. O CONHECIMENTO	29
2.2.O CONHECIMENTO NA MODERNIDADE E TRADIÇÃO	31
2.3. CONHECIMENTO TRADICIONAL	32
2.4.O CONHECIMENTO GASTRONÔMICO	33
2.5 AS DIMENSÕES DO CONHECIMENTO TRADICIONAL GASTRONÔMICO	35
2.5.1 Dimensão Histórica e Cultural do Conhecimento Tradicional Gastronômico	36
2.5.2 Dimensão Técnica e Tecnológica	39
2.6 OS TIPOS DE REGISTRO	41
3.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	49
3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA	49
3.2 REVISÃO SISTEMÁTICA INTEGRATIVA	50
4.RESULTADOS E DISCUSSÕES	59
4.1 CONHECIMENTO TRADICIONAL APLICADO A GASTRONOMIA	59
4.2 Os Instrumentos Seleccionados	65
4.2.1 O INRC (Inventário Nacional de Referências Culturais)	65
4.2.2 IDENTIDADES	66
4.2.3 Registro Legal	66
4.2.4 IRGC	67
4.3 ANÁLISE DOS INSTRUMENTOS E SUA APLICABILIDADE EM GASTRONOMIA	70
4.3.1 Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)	70
4.3.2 IDENTIDADES	72
4.3.3 Inventário Referências Gastronômicas Culturais (IRGC)	74
4.4 A APLICABILIDADE DOS INSTRUMENTOS QUANTO A DIMENSÕES DO CONHECIMENTO TRADICIONAL GASTRONÔMICO	75

4.5 SEGUNDO RESULTADO: SISTEMAS DE EXPRESSÃO	87
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	95
REFERÊNCIAS	99
ANEXO A- CARTA CONSERVATÓRIO MEXICANO	109
ANEXO B- RELATÓRIO ATIVIDADES	111
ANEXO C- FORMULÁRIO AMAVI	116

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho busca analisar os instrumentos utilizados para registro de Conhecimento Tradicional, quanto seus atributos de captura, sistematização e disseminação dentro das abordagens histórico-cultural e técnica-tecnológica do Conhecimento Tradicional Gastronômico. Para tanto, fez-se uma revisão sistemática integrativa a fim de compreender os principais aspectos do tema, quando aplicado à Gastronomia, e definir as categorias e dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico, utilizados para seleção e análise dos instrumentos.

Neste capítulo, será apresentado o problema da pesquisa, os objetivos do trabalho, sua aderência ao programa de pós-graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina, a delimitação da pesquisa, bem como a estrutura da dissertação.

1.1 JUSTIFICATIVA DA PROPOSTA

Face à homogeneização dos mercados, o desenvolvimento da sociedade e o aumento da população, estão ocorrendo as transformações das culinárias regionais locais. Está sendo alterada de forma significativa a produção e o preparo dos alimentos que foram tradicionalmente desenvolvidos dentro de valores que constroem as identidades culturais.

De acordo com Hall (2006) e Abreu & Nunes (2012), devido ao hibridismo cultural, é difícil conservar estas identidades culturais intactas. Trata-se de uma regeneração da sociedade, da cultura e dos conhecimentos (MORIN, 1991). Com a globalização, está ocorrendo uma padronização Gastronômica. Assim, quando uma técnica desaparece, perde-se o conjunto de saberes, tradições e formas de organizações de trabalho.

Estas técnicas, saberes, fazeres, regras e conceitos de origem são construídos a partir dos Conhecimentos Tradicionais, que são valores intangíveis de uma cultura. De acordo com a Convenção da UNESCO de 2003 para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, estes valores intangíveis foram conceituados “Patrimônio Cultural Intangível”, “Patrimônio Cultural Imaterial”, “Cultura Tradicional e Popular”, “Patrimônio Oral” ou ainda “Patrimônio Vivo”.

São considerados Patrimônios Culturais Imateriais “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados

– que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural” (UNESCO, 2014). Os saberes e fazeres tradicionais relacionados à Gastronomia constroem as identidades, logo, são Patrimônios Culturais.

De acordo com Pereira (2015), essa imaterialidade depende da materialidade, portanto não há como existir um Patrimônio Imaterial sem a interligação com “materialidades presentes na cultura que o mantém” (PEREIRA, 2015, p.26). Neste caso, “o que se come e como se come” é a materialidade dos Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos.

Para salvaguardar esses Patrimônios Imateriais de uma cultura é necessário capturar, registrar e disseminar os conhecimentos tradicionais envolvidos na construção destes.¹ Desde então, instrumentos oficiais e acadêmicos para registro de Patrimônio Imaterial estão sendo construídos.

O México, que em 2010 teve sua Gastronomia Tradicional considerada pela UNESCO como Patrimônio Imaterial da Humanidade, ainda está construindo um instrumento voltado à sistematização de Conhecimento Tradicional Gastronômico (conforme carta expedida pelo Conservatório da Cultura Gastronômica Mexicana, anexo A da dissertação).

Da mesma forma, a Fundação Cultural de Florianópolis Franklin Cascaes (FCFFC), através da Casa da Memória em Florianópolis, está com seu instrumento municipal de registro em vias de construção (conforme relatório resumido, anexo B). Estes fatos demonstram o quão emergente encontra-se o tema tratado nesta dissertação e demonstra que este trabalho pode contribuir na construção dos instrumentos voltados à captura, sistematização e disseminação dos Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) afirma que o instrumental técnico e metodológico que apoiam as ações de salvaguarda dos Patrimônios Imateriais (que incluem os bens gastronômicos) devem estar em permanente aperfeiçoamento e evolução, o que ratifica a importância deste trabalho.

Stevens (2008) e Netto *et al* (2013) apontam a especificidade do Conhecimento Tradicional. Para as estudiosas, por ser transmitido através de contação de histórias e das experiências, o conhecimento das

¹ Aqui, não se trata de gerir apenas os conhecimentos para que possam ser classificados pela UNESCO como Patrimônio Imaterial, mas sim todo e qualquer conhecimento tradicional a ser considerado patrimônio pelos próprios detentores destes conhecimentos.

populações tradicionais deve ser gerido de forma diferente, sistemática e sustentável. Os conhecimentos tradicionais gastronômicos possuem características e dimensões singulares, que serão esclarecidas adiante, portanto, devem ser geridos de forma específica.

Atualmente, há instituições públicas e privadas de ensino que estão buscando disseminar estes conhecimentos. É imperativo que as escolas de Gastronomia e instituições culturais sejam um meio de disseminação dos conhecimentos tradicionais, uma vez que vem fazendo parte da educação a mediação entre comunidades tradicionais e alunos.

1.2 PERGUNTA DE PESQUISA

Para Müller e Amaral (2012) e Ronchetti et al (2013), os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional necessitam urgentemente de registros, bem como ações de pesquisa, valorização e disseminação. Para que isto ocorra é preciso utilizar instrumentos adequados, que sustentem estes objetivos.

Diante do cenário apresentado, emerge a seguinte pergunta de pesquisa:

Como são os instrumentos de captura, sistematização e disseminação de Conhecimento Tradicional quanto à sua aplicabilidade a Gastronomia?

1.3 OBJETIVOS DA PESQUISA

Para dar início à pesquisa, este trabalho teve como base os seguintes objetivos:

1.3.1 Objetivo Geral

Analisar os instrumentos de captura, sistematização e disseminação do Conhecimento Tradicional, quanto à aplicabilidade em Gastronomia.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Descrever o conceito de Conhecimento Tradicional e os principais aspectos quando aplicado à Gastronomia;
- Identificar as dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico;
- Selecionar os instrumentos de registro de Conhecimento Tradicional;

- Analisar a aplicabilidade dos instrumentos de registro de Conhecimento Tradicional, quando utilizados para capturar, sistematizar e disseminar Conhecimento Tradicional Gastronômico.

1.4 DELIMITAÇÃO DA PESQUISA

Quanto à delimitação conceitual, a proposta abrange os seguintes conceitos: Conhecimento Tradicional aplicado à Gastronomia, instrumentos de registro de Conhecimento Tradicional e dimensões de análise do Conhecimento Tradicional Gastronômico.

O escopo deste trabalho não está focado em discutir as divergências em registro, tampouco focar nos registros referentes à propriedade intelectual. Entretanto, pretende demonstrar a existência de conhecimentos culturais que podem ser registrados (capturados e sistematizados, com possibilidade de disseminação) com a utilização de instrumentos.

Os instrumentos selecionados para a análise devem possuir algum rigor metodológico e possibilidade de registro de Conhecimento Tradicional Gastronômico, estando limitados em âmbito acadêmico, oficial e legal. Ou seja, os instrumentos que são instituídos a partir de uma lei. Isto é, não serão analisados instrumentos de ordem privada. Além disto, não serão selecionados instrumentos voltados para registros que não possam incluir Gastronomia.

O nível de análise se dará até onde os instrumentos de registro de Conhecimento Tradicional encontrados consideram as dimensões técnica-tecnológica e histórico-cultural dos Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos. Nenhum instrumento encontrado será aplicado, e sim analisado com base em todas as dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico.

Este trabalho possui uma aplicabilidade abrangente, por todos os territórios nacionais e internacionais que apresentem uma gastronomia regional construída e praticada com base na identidade e nos significados históricos e culturais de um povo. Bem como, por qualquer pesquisa que considere as dimensões do conhecimento tradicional gastronômico.

1.5 ADERÊNCIA DO TEMA AO PROGRAMA

A proposta desta dissertação possui aderência ao Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento, estando inserida na área de Mídia e Conhecimento, pois relaciona a identificação, o registro e a disseminação do Conhecimento Tradicional, como forma de preservação e regeneração das culturas. O tema faz a intersecção entre os conhecimentos da Gastronomia e o Conhecimento Tradicional, com foco no Conhecimento Tradicional Gastronômico.

Outra característica que insere esta dissertação ao programa EGC é a interdisciplinaridade deste trabalho. Segundo Japiassu (1991):

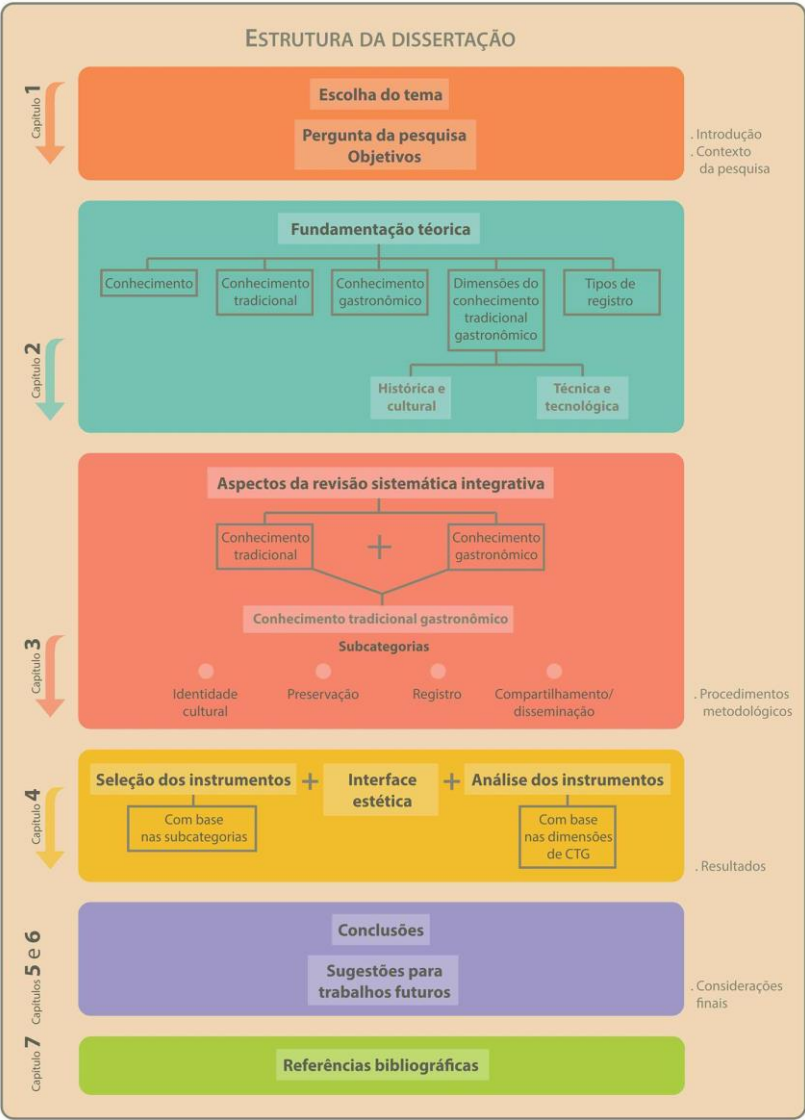
A interdisciplinaridade é um método de pesquisa e de ensino suscetível de fazer com que duas ou mais disciplinas interajam entre si, esta interação podendo ir da simples comunicação das ideias até a integração mútua dos conceitos, da epistemologia, da terminologia, da metodologia, dos procedimentos, dos dados e da organização da pesquisa. (JAPIASSU, 1991, p. 136)

Concordando com a teoria de Venzin *et al* (1998), existem diferentes definições do conceito de conhecimento de acordo com a origem epistemológica a qual é associada. A abordagem utilizada para fazer referência ao Conhecimento Tradicional, no presente trabalho, está focada com a gestão deste conhecimento, envolvendo a captura, sistematização e disseminação. A partir deste ponto de vista, trata-se o conhecimento como algo estático, que pode ser estocado, em sua totalidade ou em parte, em formato de fichas, documentos e inventários. Enquanto o objetivo é analisar os instrumentos utilizados na Gestão do Conhecimento Tradicional.

Esta pesquisa está relacionada com as seguintes teses desenvolvidas no programa: Design para a Sustentabilidade Cultural: Recursos Estruturantes para Sistema Habilitante de Revitalização de Conhecimento Local e Indígena (CAVALCANTE, 2014) e Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais (MÜLLER, 2012). Bem como com os artigos: A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil (MULLER, S.; FIALHO, F., 2011) e Gestão do conhecimento aplicada ao conhecimento tradicional: o estado da arte (NETTO, M.; 2013).

1.6 ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO

Figura 1: Estrutura da dissertação.



Fonte: Autora.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Este capítulo aborda a fundamentação teórica a fim de atingir parte dos objetivos desta pesquisa e esclarecer os temas sobre conhecimento, conhecimento tradicional, conhecimento gastronômico e conhecimento tradicional gastronômico, que são a base do presente estudo.

2.1 O CONHECIMENTO

A epistemologia² do conhecimento retorna ao clássico filósofo grego, Platão. Sob uma perspectiva racionalista, na qual a razão não empírica é fonte do conhecimento, ele determinou o primeiro conceito. Para Platão: “O conhecimento é uma crença verdadeira justificada” (TAKEUCHI e NONAKA, 2008).

Quanto aos tipos de conhecimentos, há algumas classificações propostas pelos estudiosos do conhecimento. Para Polanyi (1967), existem duas classificações de conhecimento: o conhecimento explícito e o conhecimento tácito. Takeuchi e Nonaka explicam que o conhecimento explícito pode ser expresso em palavras, compartilhado na forma de dados, fórmulas científicas, recursos visuais, áudio, especificações ou manuais e que pode ser rapidamente transmitido aos indivíduos, formal e sistematicamente.

Já o conhecimento tácito não é facilmente visível e explicável, pois ele é altamente pessoal e difícil de formalizar, o que torna difícil seu compartilhamento. Para os autores: “o conhecimento tácito está profundamente enraizado nas ações e na experiência corporal do indivíduo, assim como nos ideais, valores ou emoções que ele incorpora.” (TAKEUCHI e NONAKA, 2008).

Popper (1975) distingue outras duas espécies de conhecimento: o conhecimento subjetivo e o conhecimento objetivo. O subjetivo de Popper é equivalente ao tácito de Nonaka & Takeuchi, porém o tácito se constrói a partir das experiências e observação do indivíduo, enquanto o subjetivo é um conhecimento que está presente no indivíduo e que vai sendo moldado conforme as experiências e os estímulos externos. Ambos são conhecimentos individuais e que podem ser modificados e ampliados.

Boisot (1995) classifica os conhecimentos em codificados e não codificados. Os conhecimentos codificados são aqueles que podem ser

² Utilizando o conceito de Moser, Mulder e Trout (2009) para epistemologia= estudo filosófico da natureza, das fontes e dos limites do conhecimento.

registrados sem perda significativa de informação, assim como o conhecimento explícito. Enquanto os conhecimentos não codificados são aqueles que, ao serem registrados, perdem partes significativas da experiência ao qual se refere, assim como os conhecimentos tácitos.

Choo (2003) classifica os conhecimentos em conhecimento tácito, conhecimento explícito e conhecimento cultural. O conhecimento cultural é aquele que é construído e compartilhado em uma organização, em um grupo de pessoas. Este pode possuir características tanto tácitas, quanto explícitas.

Nonaka e Takeuchi ainda complementam que “Existe algum conhecimento explícito em cada conhecimento tácito e algum conhecimento tácito em todo conhecimento explícito.” (TAKEUCHI e NONAKA, 2008, p.22).

O conhecimento abordado nesta dissertação é o conhecimento tradicional aplicado a Gastronomia, que se trata da interseção do conhecimento Tradicional com o conhecimento Gastronômico que possui características práticas.

Sveiby (2003) descreve que a parte prática do conhecimento é a competência. Para o autor “a competência, o mais importante dos ativos intangíveis, pode ser transferida de uma pessoa para outra de duas maneiras diferentes: por meio da informação ou da tradição (isto é, pela prática)” (SVEIBY, 2003, p.47).

A informação é a utilização da linguagem (escrita ou falada) para articular alguns dos conhecimentos tácitos, na tentativa de transmiti-los a outras pessoas, e é ideal para transmitir o conhecimento explícito. Segundo Sveiby, se o objetivo for aumentar a competência, em que parte do conhecimento é tácito, a transferência de conhecimento pela tradição é mais adequada na prática quando o receptor do conhecimento participa do processo: “é esse o processo que Polanyi chama de tradição: o processo no qual o aprendiz recria pessoalmente as habilidades do mestre” (SVEIBY, 2003, p.52). O autor complementa que o aprendizado pela tradição é demorado, em se tratando de competência, pois se torna necessário muito tempo até adquirir certas habilidades.

Diante do objetivo desta dissertação, que é analisar os instrumentos de captura e sistematização do Conhecimento Tradicional quanto à aplicabilidade em Gastronomia, percebe-se que para que ocorra a transferência do conhecimento tradicional é necessário que o pesquisador possua as competências necessárias para capturar os conhecimentos tácitos de forma eficaz.

De acordo com o espiral do conhecimento, proposto por Nonaka e Takeuchi, é possível compreender a síntese do conhecimento tácito para

o conhecimento explícito, e a dimensão ontológica que compreende o nível do conhecimento. Este processo compreende os quatro modos de conversão do conhecimento proposto pelos autores, a Socialização, a Externalização, a Combinação e a Internalização, conhecido como modelo SECI, em que é possível converter o conhecimento tácito em conhecimento explícito.

A Socialização é a transferência do conhecimento, de tácito para tácito. Do indivíduo para o indivíduo. Compartilha e cria conhecimento tácito através de experiência direta.

A Externalização compartilha o conhecimento, de tácito para explícito. Do indivíduo para o grupo. Articula o conhecimento tácito através do diálogo e da reflexão. É neste modo que o conhecimento tácito, que é pessoal, específico ao contexto e difícil de formalizar e comunicar aos outros, é convertido em conhecimento transmissível e articulado.

A “Combinação compartilha o conhecimento, de explícito para explícito”. Sistematiza e aplica o conhecimento explícito e a informação.

A Internalização transfere o conhecimento, de explícito para tácito. É a forma de aprender e adquirir novo conhecimento tácito na prática. Nesta fase há a utilização do conhecimento explícito para ampliar, estender e reformular seu próprio conhecimento tácito.

2.2 O CONHECIMENTO NA MODERNIDADE E TRADIÇÃO

Segundo Drucker (1993), a sociedade passa por grandes transformações a cada dois séculos e a cada cinquenta anos costuma reorganizar-se. Para o autor, houve uma mudança no significado de conhecimento, em que este passa a ser o “recurso controlador atual”. Drucker afirma estar-se iniciando, desde o final da segunda guerra mundial, uma “sociedade do conhecimento”. Burcker (2003), sob uma perspectiva da sociologia, também afirma que vivemos em uma “sociedade do conhecimento”.

O desafio na sociedade do conhecimento, quando relacionado ao tipo de conhecimento tratado neste trabalho, é gerir os conhecimentos tradicionais. Segundo Morin (1991) cultura e conhecimento são complementares e diretamente proporcionais, já que todo o conhecimento forma uma cultura e toda a cultura gera conhecimento. Isto ocorre como um ciclo, em que a cada regeneração da cultura, conhecimentos também são regenerados e a cada regeneração destes conhecimentos uma nova cultura vem sendo formada. Desta forma, os conhecimentos tradicionais vão sendo adaptados neste processo, que ocorre lentamente. Observa-se

então, a importância de compartilhar estes conhecimentos como uma forma sustentável de regeneração dos conhecimentos tradicionais.

2.3 CONHECIMENTO TRADICIONAL

Buscando atingir o objetivo específico de descrever o conceito de Conhecimento Tradicional e os principais aspectos quando aplicado à Gastronomia, será apresentada uma reflexão baseada no que foi encontrado em revisão bibliográfica integrativa.

De acordo com os trabalhos encontrados, existem diferentes vertentes de conhecimento tradicional e nomenclaturas para este conhecimento. Netto (2013), em sua revisão da literatura, aborda que as diferentes e principais nomenclaturas utilizadas para esta classificação de conhecimento são conhecimento local, conhecimento indígena e conhecimento tradicional. Além destes, foram encontrados, em revisão atual, o conceito Conhecimento Leigo (FONTE, 2008).

A palavra Tradição denota as crenças e práticas transmitidas de uma geração para a próxima, as quais priorizam a sua origem, fortalecendo a identidade de sua cultura (AZIZ *et al*, 2014). Assim, ao valorizar e fortalecer a identidade cultural, a Tradição se torna um patrimônio referente aos conhecimentos, artesanato, rituais, códigos morais, costumes e práticas, enquanto passado de geração em geração (ALIBABIC *et al*, 2012).

Conhecimento Tradicional, para Moreira, “É a forma mais antiga de produção de teorias, experiências, regras e conceitos” (MOREIRA, 2007). Esta é uma afirmação objetiva e caracteriza o conhecimento tradicional como aquele mais antigo, mais próximo da sua origem. Stevenson complementa que Conhecimento Tradicional é o “Produto intelectual de incontáveis gerações, de observação direta e experiência intuitiva transmitida através da tradição oral” (STEVENSON, 1996, p.287). Conforme Siena & Menezes (2007), conhecimento tradicional é empírico, desenvolvido a partir de práticas locais, envolvendo o meio ambiente e a cultura local em um determinado tempo e espaço.

A relação do conhecimento com o ambiente, a cultura, o tempo e o espaço é uma base fundamental para a existência do conhecimento tradicional. Haseilmeir *et al* (2014) firmam que o Conhecimento Tradicional é um conhecimento transgeracional, por ser transmitido de uma geração à outra e que a transmissão deste conhecimento também pode ocorrer de uma localidade à outra. Logo, o conhecimento tradicional é também translocal e posiciona o ser humano em seu ambiente. Ao ser

transmitido de uma localidade a outra, os conhecimentos tradicionais passam por modificações, já que estão baseados no ambiente ao qual está inserido.

Em 2014, Ronchetti *et al* afirmam que:

Conhecimento tradicional é o tipo de conhecimento oriundo de uma cultura, de uma comunidade ou sociedade tradicional e envolve conceitos como história, hábitos, crenças e valores, o qual passa a existir geralmente a partir de uma necessidade obtida com a experiência vivida, pois não existe cultura sem conhecimentos. (RONCHETTI *et al* 2014).

Com base em revisão atual, esta afirmação pode ser complementada com a importância do ambiente na regeneração dos conhecimentos tradicionais e sua característica transgeracional.

Então, pode-se definir Conhecimento Tradicional como: o Conhecimento oriundo da experiência vivida em uma cultura ou sociedade, possuindo característica transgeracional e translocal, baseado na história, nos hábitos, crenças e valores das populações tradicionais, bem como no ambiente no qual estão inseridas.

Poorna *et al* (2014) afirmam que conhecimento tradicional (TK) pode envolver expressões culturais, ecologia, agricultura, medicina, tecnologias de construção, ambiente, patrimônio, entre outros. Para UNESCO, o conhecimento tradicional está relacionado com distintas áreas, como saúde e gestão de recursos naturais.³ Müller e Amaral (2012) descrevem o conhecimento tradicional construindo “o artesanato, músicas, referências linguísticas, usos de plantas medicinais, manejos ambientais, bem como a gastronomia”.

2.4 O CONHECIMENTO GASTRONÔMICO

O Conhecimento Gastronômico vem sendo construído desde que o homem deixou de ser nômade e passou a utilizar o fogo para o preparo de seus alimentos. Este pode ser considerado o fator responsável por

³ “Much of what is called traditional or indigenous knowledge is, or can be, integrated into health care, education and management of the natural resources systems” (UNESCO, 2015)

modificar as relações entre os indivíduos perante a alimentação e entre si, pois o fogo permitiu que conhecimentos gastronômicos fossem desenvolvidos, dando início ao ato de cozinhar. O ato de cozinhar passou a interferir no plano social, exigindo um nível de organização dentro de um grupo (PÈRLES, 1979).

De acordo com a bibliografia, a etimologia de Gastronomia significa o estudo das leis do estômago e foi criada no século IV A.C., pelo grego *Arkesthratus*, que escreveu *Hedyphateia*, na qual relata as suas experiências viajantes alimentares (FRANCO, 1995).

O conceito mais antigo e sólido de Gastronomia remonta ao século XIX. O francês Brillat-Savarin descreve Gastronomia como “a área que estuda o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta.” (BRILLAT-SAVARIN, 1995). Logo, Gastronomia é um conceito amplo e interdisciplinar, como sugere Müller. Para a autora, Gastronomia é “uma área de conhecimento interdisciplinar, que abrange indicadores nutricionais, biológicos, econômicos, sensoriais, tecnológicos, históricos, sociais e culturais” (MULLER, 2012).

Rocha (2015) também aborda a interdisciplinaridade da Gastronomia ao afirmar que o conhecimento Gastronômico vai além de técnicas. Segundo o autor:

...para os que entendem a Gastronomia para além de um saber estritamente prático, não é difícil perceber que se trata de uma área interdisciplinar de estudos sobre a alimentação humana que apresenta, em detrimento dos métodos e técnicas das demais ciências, uma maneira particular de apreendê-la (ROCHA, 2015).

Em estudo sobre o ensino em Gastronomia, Toledo e Maciel (2014) tratam ainda do conhecimento Gastronômico como interdisciplinar. Para as autoras:

A gastronomia vai muito além da preparação no fogão. A gastronomia envolve as transformações físico-químicas além da abordagem histórica e cultural de um povo e de uma época. Gastronomia envolve leituras de diversas áreas para que se finalize concretamente (TOLEDO e MACIEL, 2014).

Portanto, os conhecimentos Gastronômicos ultrapassam o aprendizado acadêmico formal. Eles estão presentes nas culturas durante toda a história da humanidade, a fim de suprir a necessidade dos indivíduos em se alimentar ou saciar seus desejos gastronômicos, contemplando todos os sentidos.

De acordo com os estudos encontrados, afirma-se que a Gastronomia vem sendo construída com base em técnicas, tecnologias, história, cultura, valores sociais e meio ambientes.

Estas características que constroem o Conhecimento Gastronômico são consideradas dimensões.

2.5 AS DIMENSÕES DO CONHECIMENTO TRADICIONAL GASTRONÔMICO

Seguindo os objetivos da dissertação, este tópico busca identificar as dimensões do conhecimento Tradicional Gastronômico, que serão utilizados no processo de análise dos instrumentos.

Müller (2012), em sua tese de construção do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC), um método de identificação e sistematização do conhecimento tradicional gastronômico, define que o conhecimento tradicional gastronômico deve ser sistematizado com base em duas abordagens: Histórico-cultural e Técnica-tecnológica. As abordagens compreendem características que permitem o entendimento detalhado de cada uma. O resultado de sua pesquisa foi a construção de uma metodologia composta por instrumentos, que serão analisados no presente estudo.

Rocha (2015) também afirma que a construção dos conhecimentos gastronômicos se dá com base nas dimensões técnicas-tecnológicas e históricas-culturais ao afirmar que a aplicação tecnológica em Gastronomia envolve a união das técnicas e métodos aos “saberes culinários cotidianos”, ou seja, a uma dimensão relacionada à história e cultura.

Logo, o Conhecimento Tradicional Gastronômico compreende duas dimensões: Técnica e Tecnológica e Histórica e Cultural.

Figura 2: Dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico.



Fonte: Autora.

2.5.1 Dimensão Histórica e Cultural do Conhecimento Tradicional Gastronômico

Esta dimensão do conhecimento tradicional gastronômico envolve pilares culturais e históricos. Os culturais compreendem os conhecimentos formados a partir das crenças, valores, percepções e ideais. Os históricos se referem aos conhecimentos que, de acordo com Morin (1991), são regenerados ao passo que as culturas vão sendo regeneradas, ou seja, que se modificam ou são remodeladas com o passar do tempo. Portanto, a construção de conhecimento tradicional gastronômico é um processo que deve ser considerado historicamente.

Sob uma visão da Sociologia, Franco (1995) descreve hábitos culinários culturais e históricos, os quais complementam o entendimento acerca dos construtos envolvidos nesta dimensão. Para o autor:

Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto, ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra... em toda sociedade tradicional, os momentos de transição da vida humana são comemorados com antigos ritos, o alimento sempre esteve associado de maneira íntima a estas comemorações. [...] Os hábitos alimentares são os mais persistentes no processo de aculturação de imigrantes (FRANCO, 1995).

A relação desta dimensão com os tipos de conhecimento pode ser fundamentada pela teoria do conhecimento tácito, que é o conhecimento pessoal incorporado à experiência individual. Para Takeuchi e Nonaka: “O conhecimento tácito está profundamente enraizado nas ações e na experiência corporal do indivíduo, assim como nos ideais, valores ou emoções que ele incorpora” (TAKEUCHI e NONAKA, 2008, p.19). Ou seja, mesmo que um indivíduo possua conhecimentos próprios, estes serão adulterados pelos estímulos externos e às experiências os quais ele está inserido.

Segundo os autores, o conhecimento tácito pode ser dividido em duas categorias: a técnica e a cognitiva. A dimensão histórica e cultural do conhecimento tradicional gastronômico está baseada na categoria cognitiva do conhecimento tácito, pois é aquela relacionada com a percepção do indivíduo e “dá forma ao modo como percebemos o mundo em torno de nós” (TAKEUCHI e NONAKA, 2008, p.19). Esta categoria engloba crenças, valores, percepções, ideais, emoções e modelos mentais pertencentes a cada indivíduo e que são considerados naturais, construídos ou moldados a partir da cultura na qual está inserido.

Assim como o conhecimento tácito, o conhecimento cultural proposto por Choo (2003) participa da construção da dimensão histórica e cultural do conhecimento tradicional gastronômico. Trata-se do conhecimento construído por uma organização de pessoas, com base em suas crenças e suposições, utilizadas para dar sentido à realidade, bem como em convenções e expectativas que reconhecem valor e importância às informações geradas. Para o autor, conhecimento cultural “consiste em estruturas cognitivas e emocionais que habitualmente são usadas pelos

membros da organização para perceber, explicar, avaliar e construir a realidade” (CHOO, 2003, p. 190).

Conhecimentos explícitos também formam esta dimensão quando os indivíduos detentores do conhecimento são capazes de articular, transmitir, ou mesmo registrar seus conhecimentos históricos e culturais. Em pesquisas sobre alimentação, nota-se que há conhecimentos que são “rotineiros” e permanecem internalizados pelos seus detentores. Como exemplo, estão os conhecimentos referentes à origem de determinada preparação gastronômica, a forma como ela foi aprendida e as modificações que ocorreram com o passar do tempo. Os detentores, muitas vezes, consideram insignificante a transferência destas informações, contudo, estes conhecimentos são facilmente articulados e expressos quando solicitadas.

Com relação ao registro deste tipo de conhecimento tradicional, deve-se levar em consideração as subdimensões da dimensão Histórica e Cultural do Conhecimento tradicional gastronômico, baseadas na abordagem histórico-cultural apresentada por Müller (2012). Para a autora, o registro do conhecimento tradicional gastronômico, considerando a dimensão histórica e cultural, deve conter as seguintes informações:

- Localização da produção
- Descrição do processo histórico-cultural de criação dos hábitos alimentares regionais
- Síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas tradicionais locais
- A descrição das transformações ocorridas com as preparações.
- Aprendizado e transmissão dos conhecimentos do preparo: com quem aprendeu, já ensinou para alguém? Quando aprendeu há quanto tempo prepara, consome?
- O consumo (origem: quando começou a consumir, história e atual: qual frequência é consumido, qual o motivo que faz consumir) do produto motivo do consumo: celebração religiosa, por exemplo?
- Produções associadas (que são consumidas junto com a preparação registrada).

Outra abordagem apresentada por Müller (2012), e considerada neste estudo, é a Técnica e Tecnológica.

2.5.2 Dimensão Técnica e Tecnológica

Esta dimensão abrange todos os métodos, técnicas e tecnologias utilizadas na construção dos conhecimentos tradicionais gastronômicos. Pode-se considerar como métodos, os procedimentos de preparo, além de outras características gastronômicas que se encaixam nesta dimensão, como a escolha dos ingredientes desde a espécie até o ponto de maturação, bem como a textura em que o alimento deve estar ao ser preparado, entre tantas outras técnicas e tecnologias existentes na gastronomia, que podem ser consultadas em materiais específicos. Assim também se dá na escolha dos utensílios necessários em uma preparação e que podem interferir no resultado final.

Esta dimensão do conhecimento tradicional gastronômico pode ser fundamentada pelo tipo de conhecimento tácito dentro da categoria “técnica”, que é aquela relacionada às técnicas, às habilidades informais e ao “saber fazer”. Takeuchi e Nonaka exemplificam esta categoria da seguinte forma:

...os mestres-artesãos ou chefs de três estrelas, por exemplo, possuem um tesouro de especialidade nas pontas dos dedos, desenvolvido depois de anos de experiência, mas frequentemente têm dificuldade em articular os princípios técnicos ou científicos por trás daquilo que sabem os *insights* altamente subjetivos e pessoais, as intuições, os palpites e as inspirações derivadas da experiência corporal, todos se encaixam nesta dimensão. (TAKEUCHI e NONAKA, 2008, p.19)

Portanto, a dimensão técnica e tecnológica do conhecimento tradicional gastronômico abrange características tácitas ao considerar as habilidades individuais, aquelas que não conseguem ser expressas pelo detentor do conhecimento, ainda que sejam técnicas. Estas características precisam ser capturadas com base na experiência ou na prática, assim como as características explícitas, as quais, é possível o registro pela informação.

Para Sveiby (2003), a informação é utilização da linguagem (escrita ou falada) para articular alguns de nossos conhecimentos tácitos, na tentativa de transmiti-los a outras pessoas. É a forma ideal para transmitir o conhecimento explícito. Aqui, pode-se dar como exemplo, uma avó. Mesmo que possua habilidades culinárias que nem ela mesma saiba explicar, pois conforme Polanyi (1967) os indivíduos sabem mais

do que podem expressar, ela será capaz de expressar seus conhecimentos detalhando a receita em seu “caderno de receitas”.

Outra teoria de conhecimento que fundamenta esta dimensão é a de Nonaka e Takeuchi, (2008) para o conhecimento explícito. Para os autores, é o tipo de conhecimento que pode ser expresso em palavras, compartilhado na forma de dados, fórmulas científicas, recursos visuais, áudio, especificações ou manuais. Pode ser rapidamente transmitido aos indivíduos, formal e sistematicamente. Portanto, quando se trata de técnicas e tecnologias, como nesta dimensão, trata-se também de métodos, que são possíveis de ser explicitados. Mas, para Polanyi “Como sempre sabemos mais do que expressamos, o resultado é que o que foi articulado e formalizado é menos do que aquilo que sabemos de modo tácito. O conhecimento explícito na forma de fatos é, portanto - metaforicamente falando- apenas a ponta do iceberg. A linguagem por si só não é eficiente para tornar o conhecimento explícito.” (POLANYI, 1967, p.41).

A teoria do conhecimento objetivo de Popper (1975) também fundamenta a dimensão técnica e tecnológica do conhecimento tradicional gastronômico. McElroy (2003) apresenta que conhecimento objetivo é uma forma de expressão linguística exteriorizada em artefatos. Já Popper define o conhecimento objetivo como “o conteúdo lógico de nossas teorias, conjecturas, suposições” (POPPER, 1975, p. 78). Assim, o conhecimento objetivo está presente de forma sólida na dimensão técnica e tecnológica, já que é a dimensão que engloba os construtos capazes de produzir o objeto gastronômico, o alimento propriamente dito, “a receita” executada, o chamado “artefato” para McElroy.

Para Müller, o registro da dimensão técnica e tecnológica do conhecimento tradicional gastronômico deve abranger as seguintes subdimensões:

- Processo Produtivo
- As Especificidades das matérias-primas
- Proporções e variações encontradas nas quantidades dos ingredientes nas receitas
- Descrição dos equipamentos e utensílios utilizados para a produção
- Formas de apresentação
- Valores Nutricionais

2.6 OS TIPOS DE REGISTRO

Conforme apresentado anteriormente, estudos apontam a importância do registro, preservação e compartilhamento dos conhecimentos tradicionais, de forma sistematizada.

O processo de registro de conhecimento tradicional compreende instrumentos como metodologias, inventários, formulários, banco de dados ou outras ferramentas utilizadas para capturar, sistematizar e disseminar os conhecimentos tradicionais. Existem instrumentos consistentes e completos, que compreendem metodologias e outros mais simples, formados apenas por questionários e formulários.

O conceito de Registro se trata da utilização de instrumentos para codificação, captura e sistematização dos conhecimentos tradicionais, deixando aptos a disseminação. Esta parte do processo permite tornar explícitos os conhecimentos. O conceito de Salvaguarda refere-se à proteção e preservação que ocorre a partir do que foi registrado. Ações de salvaguarda são aquelas que objetivam proteger ou disseminar e podem incluir a construção de instrumentos e metodologias de registro, bem como formas de disseminação como oficinas, exposições, conservatórios. Como exemplo, o México possui um Conservatório Nacional de Gastronomia como forma de salvaguarda dos conhecimentos tradicionais gastronômicos, registrados pela UNESCO como patrimônio imaterial.⁴

Observa-se, a partir da pesquisa, distintos objetivos de registro e preservação de conhecimento tradicional. Há o registro que segue a linha proposta pela UNESCO, focado na salvaguarda e revitalização dos conhecimentos tradicionais com a utilização de instrumentos de política cultural. E existe a linha de registro voltada à propriedade intelectual que se ocupa em discutir as ferramentas adequadas, a pertença e a utilização de tais conhecimentos. Zanirato & Ribeiro (2007) apontam esta distinção. Para os autores:

Se para a UNESCO a proteção corresponde à identificação, documentação, transmissão, conservação, revitalização e promoção do patrimônio com vistas a garantir sua manutenção às gerações atuais e futuras, para a OMPI⁵, proteção é salvaguardar interesses do autor. Para

⁴ www.ccgmx.mx

⁵ OMPI: Organização Mundial da Propriedade Intelectual. ⁶ OMC: Organização Mundial do Comércio.

tal, é preciso definir a autoria, a quem se destina os recursos da exploração comercial da criatividade cultural e estabelecer as condições de reparo no caso de uso inadequado da criatividade cultural. Já a OMC⁶ define a proteção relacionada à exploração da propriedade individual. (ZANIRATO & RIBEIRO, 2007).

Como o escopo deste trabalho não está focado em discutir as divergências em registro, tampouco focar nos registros referentes à propriedade intelectual, o presente estudo segue a vertente proposta pela UNESCO e visa analisar como são os instrumentos utilizados para a preservação da identidade cultural de um povo, interligando o passado ao futuro, com base em um conhecimento “vivo” que se encontra em constante revitalização. Logo, esta preservação deve considerar a criação, a renovação e a transmissão destes conhecimentos. (ZANIRATO & RIBEIRO, 2007).

Para a UNESCO, as representações dos conhecimentos tradicionais são consideradas Patrimônios Culturais Imateriais. Oficialmente, em âmbito internacional, estes patrimônios são registrados e compartilhados pela UNESCO desde 2008. Registro é o processo que ocorre aos Patrimônios Imateriais, enquanto o tombamento está relacionado aos Patrimônios Materiais. Atualmente existem 364 registros de Patrimônios

Imateriais da Humanidade, sendo 10 relacionados com a Gastronomia e são os seguintes:

Quadro 1: Patrimônios Imateriais da Humanidade no âmbito da Gastronomia (UNESCO).

ANO	PATRIMÔNIO	PAÍS
2014	<i>Lavash</i> , a preparação, significado e aparência do pão tradicional como uma expressão da cultura.	Armênia
2013	Método tradicional de vinificação <i>Qvevri</i>	Geórgia
	Dieta Mediterrânea	Chipre Croácia Espanha Grécia Itália Marrocos Portugal;
	Pesca de camarão a cavalo em Oostduinkerke	Bélgica
	Cultura e Tradição do café turco;	Turquia
	Washoku, as culturas alimentares tradicionais dos japoneses, em especial para a celebração do Ano Novo.	Japão
2010	Refeição gastronômica dos franceses	França
	Pão de mel do Norte da Croácia	Croácia
	<i>Krakelingen</i> e <i>Tonnekensbrand</i> , pão e festa do fogo de final de inverno em <i>Geraardsbergen</i> .	Bélgica
	Tradicional cozinha mexicana	México

Fonte: Autora.

Em uma pesquisa preliminar, em âmbito internacional, constatou-se que países que possuem registro de patrimônio imaterial relacionado à gastronomia, como o México, ainda não tem instrumento de registro concluído (conforme consta carta anexada a este trabalho). Ao

ser registrado, o conhecimento tradicional gastronômico se torna um conhecimento público. Para Choo: “a utilidade e o valor do conhecimento público podem ser melhorados por procedimentos de codificação bem planejados” (CHOO, 2003, p.187). Isto exprime o quão atual é o tema, e o quão importante está em analisar instrumentos existentes.

Considerando a abrangência dos instrumentos a serem analisados, busca-se trazer uma visão histórica a qual permite entender o contexto do registro dos conhecimentos tradicionais no país. O artigo 216 da constituição de 1988 traz a dicotomia patrimônio imaterial e material e especifica:

Art. 216. Constitui patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão;

II - Os modos de criar, fazer e viver;

III - As criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV - As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V - Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

Ainda, o mesmo artigo atribui ao poder público, com apoio da comunidade, a promoção e a proteção dos patrimônios culturais nacionais “por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.” (Artigo 216, § 1º, 1988).

Em 4 de Agosto de 2000, a presidência da república promulgou o Decreto nº 3551 que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, que constituem patrimônio cultural brasileiro, e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Conforme decreto, os registros dos patrimônios imateriais são divididos em quatro livros:

I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;

- II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;
- III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;
- IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

O pedido de registro de bens culturais imateriais é um processo burocraticamente complexo, que deve ser muito bem fundamentado historicamente e culturalmente. Os bens inventariados e registrados que possuem relação com a gastronomia tradicional fazem parte do livro de dos Saberes, caracterizados pelo IPHAN como Ofícios e Modos de fazer. Atualmente, são registrados como Patrimônio Imateriais Brasileiros relacionados à gastronomia os demonstrados no quadro abaixo.

Quadro 2: Patrimônios Imateriais Nacionais (IPHAN).

ANO	PATRIMÔNIO
2002	Ofício das Paneleiras de Goiabeiras
2005	Ofício das Baianas de Acarajé
2008	Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre
2012	Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí

Fonte: IPHAN, adaptado: Autora.

Além destes Patrimônios, já registrados, há os bens inventariados ou em processo de inventário ou registro.

Cabe ao IPHAN, a qualidade de supervisionar a instrução dos processos de registro nacionais. Oficialmente, o Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, que será apresentado e analisado no presente trabalho, assumiu sua forma atual e definitiva em 1999 e é a

metodologia nacional oficial de inventariação e registro dos bens culturais.

Além do INRC, que é um instrumento oficial e nacional, há instrumentos oficiais de registro em nível estadual, desenvolvidos por órgãos estaduais e municipais. Há também os instrumentos acadêmicos construídos para registro (captura e sistematização) de conhecimentos, como o Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC), desenvolvido em tese de doutoramento e que será analisado neste trabalho.

Percebe-se então, que tanto a utilização de um instrumento oficial destinado ao registro do tema tratado neste trabalho, quanto à delegação do órgão competente para tal atribuição, seja um com vistas à patrimonização ou não, deve ser instituído por lei. Isto foi feito com INRC e atualmente ocorre no município de Florianópolis, a partir da portaria Nº 004/SMC/2014, que regulamenta os procedimentos de registro do Patrimônio Cultural Imaterial do município, com base na Lei nº 7.667, de 27 de junho de 2008, que institui o Programa Municipal de Proteção e Conservação do Patrimônio Imaterial ou Intangível do Município de Florianópolis.

Em nível estadual, existem exemplos de bens gastronômicos considerados Patrimônios através de leis, conforme quadro a seguir.

Quadro 3: Patrimônios Imateriais Estaduais nomeados por decreto ou lei.

ANO	PATRIMÔNIO	ESTADO
2003	Doces de pelotas	Rio Grande do Sul
2006	Sobremesa Cartola	Pernambuco
2006	Bolo de Rolo	Pernambuco
2009	Bolo Souza Leão	Pernambuco

Fonte: Autora.

Porém, há outro tipo de registro, senão da utilização de instrumentos, que também se dá através de leis e que também está ocorrendo em Florianópolis. Trata-se da publicação de declaração de algo como patrimônio e não instituindo procedimentos e delegações de como fazer isto com rigor metodológico. Exemplos de patrimônios registrados na cidade através deste processo: “a Fenastra”, “a Terminologia Manezinho da Ilha”, “a feira de artesãos da catedral e os blocos carnavalescos, blocos de sujos e grandes sociedades”.

O registro de patrimônio feito diretamente por lei, sem passar um processo metodológico e instrumental, passa a ser questionável quanto ao significado histórico e cultural para a comunidade, por se tratar de um projeto construído sem uma solicitação popular e sem abordagens suficientes que comprovem tal relevância patrimonial.

Conforme a UNESCO, uma das características para que um bem seja considerado patrimônio está no reconhecimento por parte da população do sentido que tem para ela. É a chamada “referência cultural”, que deve atribuir algum valor ao solicitado patrimônio. Além disto, quando há a definição de um processo de registro oficial, este é publicado em diário oficial constando todas as formas que devem ser atribuídas para que ocorra um registro.

Em 2011, a chamada de projetos do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial, que ocorre anualmente, foi considerada pela UNESCO entre as melhores práticas de salvaguarda. De acordo com a UNESCO, a justificativa para esta escolha foi:

A maioria dos projetos inclui atividades como mapeamento, inventário e pesquisa etnográfica; sistematização de informações e banco de dados criação e / ou implementação; produção ou preservação de documentação e arquivos etnográficos; promoção e transmissão de conhecimentos tradicionais para as novas gerações; e reforço das capacidades das comunidades para a pesquisa, preservação e educação. (UNESCO, 2011).

Assim, a sistematização dos conhecimentos Tradicionais é fundamental para que o registro ocorra com sucesso.

Por ser considerado um *Commons*, que constrói a identidade cultural local e interfere na organização da comunidade, a preocupação com os conhecimentos tradicionais e com uma forma de gestão sustentável destes saberes e fazeres se torna imperativa, pois contribuem de forma positiva para a preservação das identidades culturais e para o uso adequado destes conhecimentos. Para Ostrom (2007), *Commons* são recursos compartilhados por um grupo de indivíduos sujeitos a conflitos sociais. Um conhecimento *Commons* é composto de conhecimento compartilhado e pode ser organizado ao redor do compartilhamento de práticas intelectuais e culturais (OUMA, 2014).

Assim, é possível ampliar os conhecimentos dos pesquisadores externos ao contexto, e de todos que tenham acesso aos conhecimentos

sistematizados, bem como, proporcionar aos envolvidos neste contexto cultural um acervo que permite uma autoidentificação e autovalorização desta referência, que muitas vezes é desvalorizada pela própria comunidade. O reconhecimento da importância por parte dos detentores beneficia a própria comunidade que pode utilizar estes *Commons* para preservar seu ambiente e para gerar novos recursos.

A seleção e análise será focada nos instrumentos que consideram os conhecimentos tradicionais como valor cultural da sociedade, independentemente de sua caracterização oficial como patrimônio.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente capítulo apresenta a metodologia utilizada na pesquisa.

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

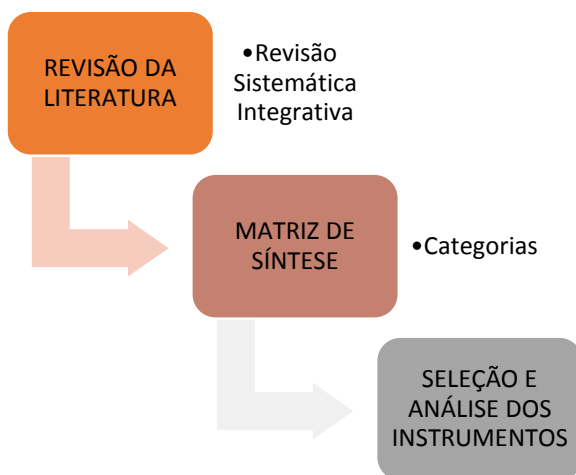
A pesquisa está ancorada na abordagem qualitativa, pois permite o entendimento de um nível de realidade que não pode ser quantificado e sim interpretado. Logo, esta abordagem “Trabalha com o universo dos significados” (MINAYO, 2009, p.21). O conhecimento tradicional gastronômico é difícil de quantificar, pois está relacionado ao indivíduo, a cultura e às experiências. Para tanto, outra abordagem não sustentaria esta pesquisa, já que o processo qualitativo “é principalmente indutivo, com o investigador gerando significado a partir dos dados coletados.” (CRESWELL, 2010, p.32).

Com relação ao objetivo deste trabalho, que é analisar os instrumentos de captura, sistematização e disseminação do Conhecimento Tradicional quanto à aplicabilidade em Gastronomia, trata-se de uma pesquisa exploratória, pois permite aumentar o conhecimento e experiência sobre o tema Conhecimento Tradicional Gastronômico, bem como aprofunda os estudos em uma realidade específica. (TRIVIÑOS, 1987, p.109).

Para o desenvolvimento dos objetivos, foi adotada uma abordagem qualitativa. A coleta de dados relacionados aos objetivos iniciais, que foi descrever o conceito de Conhecimento Tradicional e os principais aspectos quando aplicado à Gastronomia deu-se por meio de uma revisão sistemática integrativa, seguindo as etapas propostas por Botelho *et al* (2011). Os resultados da revisão foram compilados em uma matriz de síntese que apresenta as categorias que compreendem o conhecimento tradicional gastronômico.

Os instrumentos de registro de Conhecimento Tradicional foram selecionados para análise com base em sua compreensão das categorias encontradas na revisão sistemática, bem como no abarcamento ao critério de encontrar-se dentro do escopo do trabalho, que deve compreender instrumentos oficiais e legais e instrumentos acadêmicos. A análise destes instrumentos, quanto sua aplicabilidade em registro de Conhecimento Tradicional em Gastronomia, fez-se com base nas categorias e nas dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico, apresentadas neste estudo.

Figura 3: Procedimentos Metodológicos.



Fonte: Autora.

Este trabalho trata-se de uma pesquisa científica, pois está limitada à teoria.

3.2 REVISÃO SISTEMÁTICA INTEGRATIVA

A revisão da literatura busca atingir o objetivo específico proposto neste trabalho que é Definir Conhecimento Tradicional e os principais aspectos quando aplicado à Gastronomia. Com base em outros autores (como Broome, 2006; Mendes 2008; Silveira 2008; Galvão 2008; Benefield, 2003; Polit, 2006 e Beck, 2006), Botelho, Cunha e Macedo (2011) definem a revisão sistemática integrativa como um método que resume o passado da literatura, a fim de fornecer um entendimento aprofundado sobre um determinado tema e também analisar o seu conteúdo em pesquisas anteriores. De acordo com Botelho *et al* (2011), a revisão integrativa compreende seis etapas, apresentadas a seguir:

Figura 4: Etapas da Revisão Sistemática Integrativa. Adaptado dos autores Botelho *et al*, 2011.



Fonte: Autora

Primeiramente, selecionou-se a questão de pesquisa a fim de orientar a revisão.

As buscas foram guiadas com base na questão: “O que é conhecimento tradicional e como ele vem sendo estudado no âmbito da Gastronomia?”

Para a revisão, foram escolhidas duas bases de dados a serem exploradas: a *Scopus* e a *Web of Science*. A base *Scopus* é a maior base de resumos e citações de literatura científica revisada por pares, e é um produto da editora Elsevier. A base possui ferramentas para busca, análise, acompanhamento e visualização da pesquisa.⁶ A *Web of Science*,

⁶ Disponível em <http://www.elsevier.com/solutions/scopus>

antiga *Web of knowledge*, é uma plataforma unificada que busca, analisa e compartilha informações em ciências, ciências sociais, artes e humanidades.⁷

Os descritores para busca foram definidos com base em três tópicos. O primeiro é relacionado ao termo Conhecimento, definido *knowledge*. O segundo descritor está relacionado ao tipo de Conhecimento abordado na pesquisa, que é o conhecimento Tradicional. Para tanto, utilizou-se na busca os descritores: *local* OR *indigenous* OR *trad**

OR *trib** OR *ethn**, separados pelo booleano “OR”, permitindo buscar artigos que contenham qualquer um destes descritores. O terceiro descritor está relacionado à Gastronomia: *food* OR *culinary* OR *cuisine* OR *cook* OR *gastronom**. Neste, aplicou-se também truncagem e booleano “OR”.

A pesquisa iniciou nas bases de dados com as estratégias de busca que utilizaram os descritores selecionados. Os artigos encontrados foram salvos na própria base, o que permite filtrar os repetidos. Fez-se a pré-análise destes artigos a partir do título, resumo e palavras-chave em que deveriam conter ou estar relacionados aos descritores e objetivo da pesquisa, para então serem exportados para o *Endnote*, um gerenciador de bibliografias que importa referências a partir das bases de dados, sem a necessidade de salvar cada artigo no computador.

A estratégia de busca, que é a posição na qual os descritores definidos encontram-se no texto (título, resumo, palavra-chave ou texto), diferencia-se de acordo com cada base de dados. A estrutura para busca na *Scopus* possibilitou utilizar cinco estratégias, demonstradas na tabela abaixo. Na *web of Science*, quatro estratégias foram utilizadas.

⁷ Disponível em http://wokinfo.com/training_support/training/web-of-knowledge/

Quadro 4: Estratégias de busca utilizadas na base de dados *Scopus*.

Busca	Conhecimento AND	Tradicional AND	Gastronomia AND NOT	Critérios de exclusão	Resultados
1	Título	Título	Título	Em Qualquer Parte do documento	34
2	Palavra chave	Palavra chave	Título	Em Qualquer Parte do documento	66
3	Palavra chave	Título	Palavra chave	Em Qualquer Parte do documento	54
4	Título	Palavra chave	Palavra chave	Em Qualquer Parte do documento	54
5	Título	Em qualquer parte do documento	Em qualquer parte do documento	Em Qualquer parte do documento	132, mas apenas 29 tinham relação com a pesquisa

Fonte: Autora.

Quadro 5: Estratégias de busca utilizadas para pesquisa na base de dados *Web of Science*.

Busca	Conhecimento AND	Tradicional AND	Gastronomia AND NOT	Critérios de exclusão	Resultados
1	Título	Titulo	Titulo	Tópico	43
2	Tópico (Significa qualquer parte do texto)	Tópico	Titulo	Tópico	154
3	Tópico	Titulo	Tópico	Tópico	131
4	Titulo	Tópico	Tópico	Tópico	86

Fonte: Autora

Seguindo as etapas da revisão sistemática integrativa, estabelecemos os critérios de inclusão e exclusão dos estudos encontrados.

Seguindo as etapas da revisão sistemática integrativa, estabeleceram-se os critérios de inclusão e exclusão dos estudos. Os critérios de inclusão são os descritores definidos no início da pesquisa. Para excluir os artigos que não entram no escopo na pesquisa, utilizaram-se os Booleanos “AND NOT” junto aos descritores de exclusão, que estão inseridos no contexto dos descritores gerais, mas fora do escopo da pesquisa. São eles: *food security*, *food safety*, *food industry*, *health* (nas tabelas das estratégias de busca são representados pelo item “critérios de exclusão”).

As bases de dados possuem recursos próprios de refinamentos dos trabalhos, então, utilizaram-se aqueles relacionados ao tipo dos documentos, escolhendo apenas os artigos ou revisão. A base de dados *web of Science* possui um refinamento por domínios de pesquisa, buscou-se os estudos com os domínios SOCIAL SCIENCES e ARTS HUMANITIES, por estarem mais relacionadas com o objetivo da pesquisa.

O resultado total da pesquisa na base de dados *Scopus* foi de 237 artigos. Com o refinamento dos artigos repetidos o resultado ficou em 172 documentos. Estes artigos selecionados foram analisados com base nos

títulos e resumos, de acordo com os critérios de exclusão, restando 109 artigos que foram exportados para o gerenciador *Endnote*.

Na base de dados *Web of Science*, o resultado foi 414 documentos. Com o refinamento de documentos repetidos diminuiu para 306 os registros salvos para análise dos títulos e resumos de acordo com os critérios de exclusão, a fim de filtrar antes de enviar ao *Endnote*. Após a análise, restaram 132 artigos que foram exportados para o *Endnote*.

No total, 241 foram pré-analisados e enviados para o *Endnote*, que refinou 40 artigos repetidos, diminuindo o resultado para 221 artigos. Embora todos os artigos enviados para o gerenciador tivessem alguma relação com os descritores da pesquisa, nem todos possuíam ligação direta com a pergunta referente à busca da pesquisa. Diante disto, fez-se uma etapa de seleção dos artigos, utilizando a categorização.

Nesta etapa, os resultados foram categorizados de acordo com o objetivo da pesquisa, a fim de facilitar a análise e discussão dos resultados. Definiu-se duas categorias, uma é referente ao Conhecimento tradicional gastronômico e abrange todos os estudos encontrados que abordam este tipo de conhecimento. Outra categoria é referente ao Registro, Compartilhamento, Disseminação, preservação do conhecimento tradicional e abrange os estudos que apresentam pesquisas baseadas nestes objetivos. Esta categorização refinou os estudos em 60 artigos.

Com estes artigos, construiu-se uma matriz de síntese, proposta por Botelho *et al* (2011), na qual, fez-se a análise e interpretação dos resultados e identificaram-se, a partir da leitura de todos os artigos, subcategorias que aparecem nos estudos com maior frequência.

As subcategorias, que foram identificados como as mais constantes, permitem dar início a discussão dos conceitos, atingindo o objetivo de definir o estado da arte do conhecimento tradicional aplicado à gastronomia e apresentando o resultado teórico da pesquisa, completando então, a última etapa da revisão.

Figura 5: Matriz de síntese da Revisão Sistemática Integrativa.

matriz de síntese - Excel

anita ronchetti

Área de Transf...

Fonte

Alinhamento

Número

Formatação Condicional

Formatar como Tabela

Estilos de Célula

Inserir Excluir Formatar

Células

Classificar e Filtrar Selecionar Edição

D48

Pero es en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación. De esta forma, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	artigo	autor	metodologia	citação	afiliação	códigos				
2		Siti Hajar Abd Aziz,	pesquisa de campo e etnográfica	Tradition means beliefs and practices	Biology Program, School of Life Sciences	patrimônio, preservação, registro, turismo cultural, identidade cultural, inventário gastronômico				
3	Authenticity of Ficus Hippida		artigo não disponível	artigo não disponível	Univ Abomey Calavi, E	inventário, registro				
4	Indigenous Knowledge on Landraces	Baloglou, VY (Baloglou)	artigo não disponível	artigo não disponível	artigo não disponível	inventário				
5	When traditions become intangible heritage: a case study of	Benny, H (Benny, Hel)	artigo não disponível	aprender a cozinhar continua a ser importante para a manutenção de tradições alimentares "étnicas"		preservação, compartilhamento do conhecimento.				
6		Cheung, SCH	artigo não disponível	artigo não disponível	Kong, Dept Anthropol, Hong Kong, Hong	patrimônio imaterial, preservação				
		Cheung, S. C. H.][artigo não disponível	artigo não disponível	Culinary Highschool Busan1) Major in Food Service S					

Plan1

PRONTO

100%

POR 04:34
PTB2 18/07/2015

Fonte: Autora

Quadro 6: Subcategorias encontradas nos estudos selecionados.

SUBCATEGORIAS	AUTORES
Identidade cultural, identidade cultural.	Abd Aziz <i>et al</i> (2014); Haselmair, R., <i>et al</i> (2014); Kaimikaua, C., & Salvatore, L. (2014); Mi-young, K. (2011); Noriza, I., <i>et al</i> (2012); Pignone, D., & Laghetti, G. (2010); Savin, P. (2014); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2012); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2013); Tschofen, B. (2007); Yohannes, S. A., <i>et al</i> (2009); Christie, M. E. (2003); Gvion, L. (2009); Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009); Neetu, S., & Anand, S. (2012); Ramli, A. M., <i>et al</i> (2014); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2014);
Preservação, Patrimônio.	Abd Aziz <i>et al</i> (2014); Benny, H. (2012); Cheung, S. C. H. (2013); Kaimikaua, C., & Salvatore, L. (2014); Matsukawa, K. (2010); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2012); Savin, P. (2014); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2013); Alibabic, V., <i>et al</i> (2012); Gvion, L. (2009); Ismail, N. A., <i>et al</i> (2013); Kagezi, G. H., <i>et al</i> (2010); Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009); Neetu, S., & Anand, S. (2012); Pieroni, A., <i>et al</i> (2005); Ramli, A. M., <i>et al</i> (2014); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2014);
Registro	Abd Aziz <i>et al</i> (2014); Ballogou, V. Y., <i>et al</i> (2014); Fonte, M. (2008); Mi-young, K. (2011); Muzaddadi, A. U., <i>et al</i> (2013); Rai, A. K., <i>et al</i> (2009); Roy, B., <i>et al</i> (2004); Tamang, J. P., <i>et al</i> (2009); Yonzan, H., <i>et al</i> (2009); Alibabic, V., <i>et al</i> (2012); Devi, P., & Suresh Kumar, P. (2012); Duggan, G. (2011); Kagezi, G. H., <i>et al</i> (2010); Mattalia, G., <i>et al</i> (2013); Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009); Pieroni, A., <i>et al</i> (2005); Sharma, J., <i>et al</i> (2010); Thoms, A. V. (2008); Jin, Y. (2007)
Transmissão/ Compartilhamento/Disseminação	Benny, H. (2012); Fonte, M. (2008); Haselmair, R., <i>et al</i> (2014); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2012); Nor, N. M., <i>et al</i> (2012); Perez, E. (2011); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2013); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2013); Tschofen, B. (2000); Yohannes, S. A., <i>et al</i> (2009); Duggan, G. (2011); Ismail, N. A., <i>et al</i> (2013); Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2014); Jin, Y. (2007)

Fonte: Autora.

Estas subcategorias encontradas na revisão sistemática integrativa da literatura serão utilizadas como critérios de seleção e análise dos instrumentos de captura, sistematização e disseminação. No próximo capítulo serão apresentados os resultados.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Neste capítulo serão apresentados os resultados deste estudo. O primeiro resultado é o proposto nesta dissertação, que se trata da aplicabilidade dos instrumentos quanto seu registro para Conhecimento Tradicional Gastronômico, e compreende o estado da arte do conhecimento tradicional aplicado à Gastronomia e as subcategorias retiradas da literatura, que serão utilizados para a seleção dos instrumentos a serem analisados. Posteriormente serão detalhados os instrumentos e a análise dos mesmos. A análise será feita com base nas dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico dissertada anteriormente.

Porém, observou-se neste estudo, um segundo resultado, tratado ao final deste capítulo.

4.1 CONHECIMENTO TRADICIONAL APLICADO A GASTRONOMIA

Neste tópico será apresentado o resultado teórico da revisão integrativa da literatura.

Na Revisão da literatura, a partir da estratégia de busca utilizada (detalhada em procedimentos metodológicos), foi encontrado o termo TKF (*Traditional Food Knowledge*) para o conhecimento tradicional relacionado à Gastronomia. Aqui este conhecimento que se refere ao conhecimento tradicional quando relacionado com a Gastronomia é conceituado como Conhecimento Tradicional Gastronômico. Trata-se de uma linha que insere os conhecimentos oriundos das culturas, os conhecimentos tradicionais, assim como o conhecimento gastronômico, não só como necessidade alimentar, mas também o gastronômico que envolve o desejo, a estética. Logo, o conhecimento tradicional abrange a Gastronomia.

Foram buscados na literatura, estudos que tratam deste tipo de conhecimento e que trazem abordagens na esfera da Engenharia e Gestão do Conhecimento, com ênfase na captura, registro, compartilhamento, disseminação, preservação, regeneração destes conhecimentos.

Diante disto, encontraram-se artigos que trazem registros como técnicas, saberes, de pratos e bebidas tradicionais, e trabalhos teóricos que tratam sobre este conhecimento. Não foram encontrados trabalhos que apresentem metodologia específica para trabalhar com este conhecimento, bem como trabalhos que apresentem criação e utilização

de instrumentos de registro de conhecimento tradicional. Percebeu-se a carência de trabalhos que tratem sobre a disseminação destes conhecimentos. Com base nos estudos encontramos filtrou-se subcategorias importantes, a fim de esclarecer o estado da arte do Conhecimento Tradicional Gastronômico. As subcategorias encontradas foram: Identidade Cultural/ Identidade Alimentar, Preservação, Registro, Compartilhamento/ Transmissão/Disseminação.

Figura 6: Categorias que compreendem o Conhecimento Tradicional Gastronômico.



Fonte: Autora.

Identidade cultural/ Identidade alimentar

Alguns estudiosos reconhecem e trazem a discussão sobre a relação dos conhecimentos gastronômicos tradicionais e a identidade cultural. A Gastronomia Tradicional determina a autenticidade de uma cultura, com base nas técnicas de preparação, conhecimentos envolvidos e nos ingredientes utilizados. Aziz *et al* (2014) afirmam que a comida tradicional transmite a necessidade e a cultura das diferentes regiões, religiões, raças, níveis de disponibilidade de recursos naturais e os hábitos alimentares de uma determinada comunidade (AZIZ *et al*, 2014, p.3).

Noriza *et al* (2012) colocam que o consumo e a preparação de alimentos (conceituado pelos autores como *foodway*) dão informações valiosas sobre a comunidade que os executa e trazem significados de uma

realidade atual e histórica, fazendo conexões com a construção étnica dos indivíduos. Afirmam também que a aculturação através do conhecimento de alimentos, linguagem, mídia e interação social contribui para a adaptação da cultura alimentar entre os diferentes grupos étnicos, e gradualmente cria uma identidade alimentar (NORIZA *et al*, 2012, p. 8).

Sharif *et al* (2013) argumentam que as ferramentas, técnicas, ingredientes e costumes com os quais são preparados os alimentos são uma das melhores maneiras de entender uma cultura e identidade étnica.

Meléndez Torres & Cañez De la Fuente (2009) também descrevem a cozinha tradicional como parte da herança e identidade cultural. Apontam para a característica transgeracional deste conhecimento e ainda propõem um conceito a estes saberes e técnicas gastronômicas associadas à cultura. Conceituam como Identidade Cultural Alimentar (ICA). Para os autores:

Mientras que por prácticas culinarias entendemos tanto a los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos. Ambos aspectos, saberes y prácticas, están asociados al momento de su transmisión o al hecho mismo de cocinar. Se trata de saberes y prácticas que poseen un corpus de conocimiento práctico y subjetivo. A esto lo define como Identidad Cultural Alimentaria (ICA) (Meléndez Torres & e Cañez De la Fuente 2009, p. 183).

A partir destas afirmações, torna-se forte a ligação entre a alimentação e a cultura e sua importância para a construção dos conhecimentos Tradicionais gastronômicos e para preservação ou mesmo regeneração destes conhecimentos. Adiante, será apresentada a próxima subcategoria encontrada.

Preservação

Preservação foi outra subcategoria encontrada a partir das estratégias de busca. Sharif *et al*. (2014), abordam a preocupação das nações com a potencial perda dos conhecimentos gastronômicos

tradicionais entre as gerações mais jovens. Siti Hajar *et al* (2014), afirmam que “No longo prazo, a comida tradicional, infelizmente, pode perder a sua autenticidade e os produtos da herança deixarão de ser preservados para a posteridade. Esta perda de autenticidade pode ter consequências ainda maiores se os recursos naturais são perdidos ou não estão mais disponíveis” (SITI HAJAR *et al*, 2014).

Poorna *et al* (2014) apontam que o Conhecimento Tradicional está em extinção e que a preservação é vital, pois contribui com o desenvolvimento, já que grande parte destes conhecimentos está baseada em mecanismos sustentáveis e rentáveis. Afirmam ainda que algumas estratégias já estão sendo construídas para preservar estes conhecimentos.

Porém, em seu estudo, Yohannes *et al* (2009) concluem que há deficiências nas pesquisas em conhecimento tradicional gastronômico. Os autores apontam déficits na análise das práticas do conhecimento, ou seja, nos instrumentos e métodos utilizados nas pesquisas, bem como no conhecimento dos pesquisadores e nas mídias utilizadas na disseminação dos resultados.

Logo, a preservação está diretamente relacionada com o registro.

Registro

O registro é parte importante no processo de preservação e salvaguarda dos conhecimentos tradicionais gastronômicos. Esta foi outra subcategoria encontrada a partir das estratégias de busca. Ramli *et al* (2014) afirmam que registrar o patrimônio e a gastronomia tradicional além de preservar, fortalece e significa à identidade cultural.

Poorna, *et al* (2014) afirmam que o conhecimento tradicional, quando codificado, está registrado em livros, textos e relatórios. Porém, adicionam que o conhecimento que é transmitido oralmente, muitas vezes, não passa por uma codificação e é difícil que seja registrado, permanecendo com os detentores do conhecimento. Para os autores: “Documentar o conhecimento não codificado não é muito simples em uma perspectiva mais ampla, devido à variedade de questões envolvidas” (POORNA *et al*, 2014).

Fonte (2008) acredita que o registro e a valorização da gastronomia tradicional devem ser feitos de forma sistemática. Uma maneira de fazer isto é utilizar instrumentos adequados. Estes recursos devem ser habilitados para mobilizarem os conhecimentos incorporados nos atores, ou detentores do conhecimento gastronômico tradicional. Sharif *et al* (2013) adicionam que registrar os conhecimentos contribui

para cada cultura preservar suas práticas alimentares a fim de manter sua identidade cultural.

É importante que os detentores destes conhecimentos e a cultura na qual estão inseridos tenham a preocupação e interesse de que estes sejam preservados, caso contrário, se torna difícil a mobilização destes conhecimentos, a fim de capturar, registrar, disseminar, preservar e regenerar as identidades culturais alimentares.

A exemplo, Gvion (2011) em um estudo sobre os conhecimentos tradicionais gastronômicos israelenses, narra a forma como a comunidade faz a gestão destes conhecimentos, para que seja preservado e transmitido. O autor coloca que ao aplicar o seu conhecimento culinário prático, o "saber-fazer" na esfera doméstica, as mulheres palestinas narram modernidade e constroem a sua forma e os modos de participação na cultura israelense. Simultaneamente, os homens que cozinham na esfera pública, profissionalmente, conservam o conhecimento tradicional. (GVION, 2011)

Ransom & Wright (2013) demonstram sua preocupação com o registro do conhecimento tradicional, pois consideram importante o registro destes conhecimentos em livros e sua disseminação nas escolas de Gastronomia, e acreditam que muito conhecimento ainda existe e não foi registrado.

Além do registro, a transmissão e o compartilhamento são necessários para que ocorra a socialização dos conhecimentos.

Disseminação, Compartilhamento e Transmissão do conhecimento.

Outra subcategoria encontrada na literatura, a partir das estratégias de busca, foi disseminação, compartilhamento e transmissão dos conhecimentos, que são sinônimos. Esta é uma etapa importante na conversão do conhecimento. O compartilhamento pode ocorrer entre a comunidade e também após seu registro, portanto ocorre em dois estágios.

Para Haseilmeir *et al* (2014) a transmissão dos conhecimentos tradicionais é dependente dos processos intergeracionais, uma característica deste conhecimento e que foi citada anteriormente. Os autores propõem que há três modos de transmissão dos conhecimentos que podem ocorrer entre os indivíduos: a transmissão vertical, que ocorre entre gerações, de pai para filho; a transmissão horizontal, que ocorre entre indivíduos da mesma geração, e a transmissão oblíqua, que ocorre entre gerações, mas sem grau de parentesco. Esta última pode ocorrer de

muitos para um (de idosos para jovem) ou de um para muitos (de professor para alunos). Para os autores:

Ambos os modos de transmissão vertical e horizontal pode favorecer uma rápida disseminação para outros e variação intracultural de conhecimento pode ser elevado. Portanto, as diferenças individuais ocorrer de acordo com as diferenças de experiências e conhecimentos individuais. Dentro do caminho de um para muitos (transmissão oblíquo), a comunicação é altamente eficiente e, portanto, as mudanças no conhecimento podem ocorrer rapidamente. (HASEILMEIR *et al*, 2014, p.7).

Sharif *et al* (2013) afirmam que alguns conhecimentos gastronômicos tradicionais estão se perdendo devido à falta de transmissão entre as gerações, sejam culturais ou profissionais, e concluem que compreender o processo de partilha e transferência dos conhecimentos alimentares é extremamente importante para garantir a sobrevivência, coesão e preservação das práticas alimentares tradicionais.

Para Meléndez Torres *et al* (2009):

Ambos aspectos, saberes y prácticas, están asociados al momento de su transmisión o al hecho mismo de cocinar. Se trata de saberes y prácticas que poseen un corpus de conocimiento práctico y subjetivo (MELÉNDEZ TORRES *et al*, 2009).

Também para Benny (2012), cozinhar é uma importante forma de manutenção das tradições alimentares.

A partir deste cenário, nota-se a importância dos conhecimentos tradicionais gastronômicos na construção das identidades, bem como na organização cultural e regeneração dos conhecimentos. Percebe-se também, que o registro é imperativo neste processo e anda no caminho ou tem como passo posterior, o compartilhamento.

Então, para registrar, e mesmo compartilhar, é necessário que seja utilizado, segundo os autores, instrumentos adequados e pesquisadores com competência para isto. Para avaliar os instrumentos é necessário conhecer o tema tratado.

4.2 OS INSTRUMENTOS SELECIONADOS

Buscou-se neste trabalho trazer instrumentos com possibilidade de registrar Conhecimento Tradicional Gastronômico. Ou seja, não se insere a este trabalho instrumentos que não se adequem ao registro de Gastronomia, como aqueles voltados ao registro de “pedra e cal”, por exemplo. A partir dos critérios de delimitação da pesquisa, que incluem os instrumentos que possuam algum rigor metodológico e possibilidade de registro de conhecimento tradicional gastronômico, estando limitados em âmbito acadêmico, oficial e legal, ou seja, os instrumentos que são instituídos a partir de uma lei; bem como das categorias encontradas na revisão sistemática e com base nas dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico foram selecionados cinco instrumentos:

- Instrumento de Registro Gastronômico utilizado no México;
- INRC (Inventário Nacional de Referências Culturais);
- Formulário da AMAVI e Fundação Catarinense de Cultura (IDENTIDADES);
- Inventário de registro do patrimônio cultural imaterial do município de Florianópolis
- IRGC (Inventário Referência Gastronômica e Cultural), desenvolvido por Müller (2012).

O México foi a escolha internacional para pesquisa do instrumento utilizado, uma vez que a Gastronomia Tradicional Mexicana foi considerada em 2010 pela UNESCO como Patrimônio Imaterial da Humanidade, além disto, o país já possui algumas ações de Salvaguarda, como o Conservatório da Cultura Gastronômica Mexicana. Entrou-se em contato diretamente com os responsáveis pelo Conservatório, que informaram a não possibilidade de acesso ao instrumento utilizado para registro do Conhecimento Tradicional Gastronômico, pois este ainda estava sendo construindo. (ANEXO A).

Desta forma, não será possível utilizar este instrumento no presente trabalho.

4.2.1 O INRC (Inventário Nacional de Referências Culturais)

Trata-se de uma metodologia desenvolvida pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) para codificar conhecimentos tradicionais que constroem as identidades e possuem

valores históricos e culturais. Esta metodologia foi publicada no ano 2000 e construída para inventar bens materiais e imateriais com vistas a tornar patrimônio ou não. Para ter acesso ao documento é necessário encaminhar um ofício ao IPHAN solicitando a utilização da metodologia para fins acadêmicos e declarando a utilização do mesmo para análise e não aplicação. Havendo interesse em aplicar os instrumentos, contidos na metodologia, seria preciso expedir um termo de compromisso. Este instrumento não pode ser divulgado ou publicado, o que impossibilita a apresentação do mesmo nesta dissertação. Será feita uma explanação sobre a estrutura do documento a fim de melhorar o entendimento do leitor, durante a análise.

Esta metodologia é composta por três fases: o levantamento preliminar; a identificação (que se utiliza de instrumentos como questionários, registros audiovisuais e gravações para captura dos conhecimentos) e a documentação que é a fase de sistematização destes conhecimentos para que estejam aptos à disseminação.

4.2.2 IDENTIDADES

Em âmbito estadual, o instrumento selecionado foi resultado de um projeto chamado IDENTIDADES da FCC (Fundação Catarinense de Cultura) feito em parceria com a AMAVI (Associação dos Municípios do vale do Itajaí).

Trata-se de um projeto “que propõe ações conjuntas entre poder público e comunidades locais para identificar, valorizar e proporcionar formas de proteção do patrimônio cultural catarinense” (FCC) ⁸. Para tanto, foi construído um instrumento (anexo a este trabalho), que será uma das propostas de instrumentos a serem analisados neste trabalho. Está publicado no Anexo C desta dissertação. Este instrumento busca capturar os conhecimentos, que são sistematizados posteriormente em formato de livros.

4.2.3 Registro Legal

Outra proposta de instrumento a ser analisado, está em âmbito municipal e compreende o Inventário de registro do patrimônio cultural imaterial do município de Florianópolis. O âmbito municipal está inserido

⁸ Disponível em

<http://www.fcc.sc.gov.br/patrimoniocultural//pagina/4431/apresentacao>

na cidade de Florianópolis por ser a cidade onde está localizada a pesquisadora e a Universidade a qual está inserida este estudo.

Atualmente existem duas formas de registros de patrimônio cultural na cidade de Florianópolis. Uma delas é através de projetos de leis expedidos pela câmara municipal de vereadores. Nesta, vereadores fazem declarações considerando algo como patrimônio. A outra forma de registro segue a portaria Nº 004/SMC/2014, que regulamenta os procedimentos de registro do patrimônio cultural imaterial do município, com base Lei nº 7.667, de 27 de junho de 2008, que institui o Programa Municipal de Proteção e Conservação do Patrimônio Imaterial ou Intangível do Município de Florianópolis. O artigo 9º dessa lei passa a instrução técnica do processo de registro de um bem, que compreende a sistematização e documentação dos conhecimentos envolvidos no bem cultural.

Apesar constar na lei os itens necessários para que ocorra este registro, conforme o Relatório das Atividades Desenvolvidas pela Comissão Municipal de Avaliação do Patrimônio Cultural Imaterial de Florianópolis, a proposta de procedimentos do inventário do patrimônio cultural imaterial de Florianópolis que foi encaminhada ao secretário da cultura, até o presente momento, não foi publicada. Ou seja, o instrumento a ser utilizado ainda não está pronto, pois não foi possível ainda iniciar sua construção, portanto não poderá ser analisado neste trabalho.

4.2.4 IRGC

O IRGC (Inventário Referência Gastronômica e Cultural), desenvolvido por Müller (2012), trata-se de uma metodologia utilizada para captura e sistematização dos Conhecimentos Tradicionais específicos em Gastronomia. Por se tratar de uma metodologia construída e apresentada em formato de tese de doutoramento, torna-se inviável anexar neste trabalho, porém esta se encontra em domínio público, conforme referência. A metodologia, bem como, seus instrumentos também será detalhada neste trabalho. Esta é mais uma proposta de instrumento a ser analisado. A metodologia compreende duas fases, a primeira é identificação local e a segunda é a sistematização dos conhecimentos, tornando-os aptos a disseminação.

Abaixo segue o quadro que demonstra a seleção dos instrumentos que serão analisados na próxima etapa deste trabalho. Esta seleção foi feita com base nos códigos encontrados na revisão da literatura, Identidade Cultural, Preservação, Registro e Disseminação; apresentados

e detalhados em capítulo anterior. Só serão analisados na próxima etapa os instrumentos que aplicam os quatro códigos.

Têm-se como resultado, os instrumentos que serão analisados quanto sua aplicabilidade para registrar Conhecimento Tradicional Gastronômico, são eles: INRC, IDENTIDADES e IRGC. Estes foram selecionados, por aplicar, ainda que com ressalvas, os quatro critérios considerados fundamentais em pesquisas de conhecimento tradicional gastronômico: Identidade Cultural, Preservação, Registro e Disseminação. As ressalvas referem-se à falta de informações dos itens nos instrumentos ou por alguma insuficiência do mesmo. Os demais instrumentos (México e Inventário de Florianópolis) não foram selecionados por possuírem critérios importantes ainda em fase de construção e desenvolvimento: o Registro e a Disseminação. Ainda que os dois possuam legislação e bens já registrados, neste caso, ficam considerados apenas os critérios Identidade Cultural, por se tratar de um olhar cultural, e Preservação, por estarem preocupados com a preservação e manutenção destes bens. Porém, por não possuírem instrumentos concluídos, que deem conta do registro e da disseminação, se torna impossível enquadrá-los aos critérios Registro e Disseminação.

Observa-se que instrumentos de registro em Conhecimento Tradicional é um tema emergente. Portanto este trabalho é de grande importância para auxiliar a construção deste tipo de instrumento.

No próximo tópico será apresentada a análise dos instrumentos selecionados, a qual será feita com base nas dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico, dissertadas anteriormente.

Quadro 7: Seleção dos instrumentos que serão analisados.

Aplicabilidade dos Instrumentos quanto às subcategorias	IDENTIDADE CULTURAL	PRESERVAÇÃO	REGISTRO	DISSEMINAÇÃO
MÉXICO	Aplica	Aplica	Em fase de construção	Em fase de Construção
INRC	Aplica	Aplica, com ressalvas.	Aplica, com ressalvas.	Aplica, com ressalvas.
IDENTIDADES	Aplica, com ressalvas.	Aplica, com ressalvas.	Aplica, com ressalvas.	Aplica, com ressalvas.
INVENTÁRIO FLORIANÓPOLIS	Aplica	Aplica	Em fase de construção	Em fase de Construção
IRGC	Aplica	Aplica	Aplica	Aplica, com ressalvas.

Fonte: Autora.

4.3 ANÁLISE DOS INSTRUMENTOS E SUA APLICABILIDADE EM GASTRONOMIA

Os instrumentos INRC, IDENTIDADES e o IRGC serão analisados aqui com base nas dimensões Técnica e Tecnológica, Histórica e Cultural, que foram apresentadas e detalhadas no capítulo 2 desta dissertação.

Em um primeiro momento, serão apresentados em profundidade cada um dos instrumentos: o escopo, objetivo, instrumentos de captura e sistematização dos conhecimentos e os instrumentos ou possibilidades de disseminação destes conhecimentos que cada instrumento apresenta.

Em um segundo momento serão analisados, com base nas dimensões, se esses instrumentos selecionados e utilizados para captura e sistematização dos Conhecimentos Tradicionais são aplicáveis para Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos.

4.3.1 Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)

O IPHAN apoia a sistematização dos conhecimentos envolvidos em um contexto cultural a partir de pesquisa, metodologias específicas para conversão destes, bem como instrumentos que possibilitem a construção de uma “referência cultural” que já existe, mas que ainda não foi explicitada.

A metodologia INRC se trata de um documento de 156 páginas, em formato de manual que busca instruir a utilização dos instrumentos que o compõem para a inventariação. “A indicação de bens para Registro e/ou para Tombamento pode resultar de sua aplicação, mas não obrigatoriamente”. (INRC, 2000)

O objeto do inventário são atividades relacionadas com distintos conhecimentos e técnicas, lugares e bens que constituem referências culturais de um determinado grupo social. Conforme o IPHAN são considerados objetos aos quais se aplicam seus instrumentos inseridos à metodologia INRC:

Ofícios e modos de fazer, ou seja, as atividades desenvolvidas por atores sociais (especialistas) reconhecidos como conhecedores de técnicas e de matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Este item refere-se à produção de objetos e à prestação de serviços que tenham sentidos práticos ou rituais, indistintamente. Entre

estes se encontram a carpintaria no sul da Bahia, a confecção de panelas de barro no Espírito Santo, a manipulação de plantas medicinais na Amazônia, a culinária em Goiás Velho, o benzimento nas várias regiões do país, as variantes regionais de técnicas construtivas, do processamento da mandioca ou da destilação da cana, entre muitos outros. Tal como no caso anterior, os modos de fazer não serão inventariados em abstrato, mas através da prática de determinados executantes. (INRC, 2000).

De acordo com o IPHAN, a metodologia “tem por objetivo identificar, documentar e registrar sistematicamente os bens culturais expressivos da diversidade cultural brasileira.” (INRC, 2000), possibilitando a preservação destes bens. Isto compreende como objetivos específicos:

1. Identificar e documentar bens culturais, de qualquer natureza, para atender à demanda pelo reconhecimento de bens representativos da diversidade e pluralidade culturais dos grupos formadores da sociedade; e
2. Apreender os sentidos e significados atribuídos ao patrimônio cultural pelos moradores de sítios tombados, tratando-os como intérpretes legítimos da cultura local e como parceiros preferencias de sua preservação. (INRC, 2000)

Para que o objeto e os objetivos sejam atingidos, a metodologia proposta segue um cronograma composto por 3 etapas, cada uma com seus instrumentos específicos. A primeira etapa é levantamento preliminar que consiste na definição de alguns itens referentes à pesquisa a ser realizada, como delimitação do sítio, a pesquisa documental acerca do objeto, com base em pesquisas anteriores, documentos oficiais ou visitas iniciais a localidade em que está inserido o objeto.

Para esta etapa, é disponibilizada uma “Ficha de campo” para levantamento preliminar. Há fichas específicas para cada característica de bem: Lugares, Celebrações, edificações, formas de expressão, ofícios e modo de fazer. Trata-se de um documento que especifica as informações iniciais, como localização, pessoas envolvidas na pesquisa, o plano de pesquisa, as informações que já foram obtidas sobre o bem a ser inventariado e anexa a ela mapas, documentos oficiais, iconográficos e

outros que forme necessários. Para o levantamento preliminar são utilizados os seguintes instrumentos: Ficha de Identificação do Sítio, Ficha de Identificação de Localidades, Ficha de Campo - Levantamento preliminar, Anexo 1: Bibliografia Anexa 2: Registros Audiovisuais Anexo 3: Bens Culturais inventariados Anexo 4: Contatos (contatos locais que podem ser necessários posterior ou durante a pesquisa).

A segunda etapa da metodologia é a Identificação. Esta consiste na aplicação dos instrumentos, em formato de questionários, os “questionários de identificação” contidos na metodologia. Também é utilizado nesta etapa gravações e observação participante na atividade. Após a coleta, as informações são sistematizadas em “fichas de identificação”. Assim como os questionários e as fichas de campo, as fichas de identificação também são específicas para cada característica de bem. Segundo o Manual do INRC:

A identificação incluirá a produção de um registro audiovisual mínimo, ficando seu detalhamento e sua complementação como atividade especializada a ser realizada na terceira e última etapa do inventário, denominada documentação (IPHAN, 2000, p.43).

A documentação é a última etapa da metodologia proposta. Segundo o manual “Trata-se aqui de estudos técnicos e autorais, de natureza eminentemente etnográfica ou de obras artísticas (desenho, fotografia, vídeo, etc.)” (p.43). Assim, percebe-se que a metodologia não possui instrumentos próprios para disseminação dos conhecimentos registrados. Mesmo assim, aponta a documentação como parte integrante do processo de inventário dos bens culturais. Por isto, a sua seleção quanto ao critério de disseminação foi apontado como aplicável, mas com ressalvas.

A metodologia do INRC não possui instrumento específico para registro de Conhecimento Tradicional Gastronômico. Para tais conhecimentos, os instrumentos voltados aos Ofícios e Modos de fazer seriam os que mais se encaixam, porém de forma insuficiente.

4.3.2 IDENTIDADES

As formas de registro de bens culturais de natureza imaterial do estado de Santa Catarina foram instituídas a partir de decreto estadual e é muito similar ao que já é feito em âmbito nacional. O mesmo decreto

competete à Fundação catarinense de Cultura o processo de orientação dos processos de registro e institui o Programa Estadual do Patrimônio Imaterial, “visando à implementação de política específica de inventário, referenciamento e valorização desse patrimônio.” (Art. 10). Conforme o decreto 2.504/2004, que determina os procedimentos de instauração de processo de registro de um bem cultural imaterial estadual, a fase de sistematização dos conhecimentos deve consistir em:

- I - Descrição detalhada do bem que contemple todos os seus elementos antropológicamente relevantes - identificação dos produtores, contexto sócio-cultural, processos de produção, circulação e consumo do bem, dados etnográficos e sociológicos, significados e valores atribuídos.
- II - Referências documentais e bibliográficas;
- III - Reunião e apresentação de todo o material bibliográfico e audiovisual pertinente ao bem;
- IV - Complementação ou produção de documentação audiovisual pertinente ao bem;

Diante disto, a Fundação Catarinenses de Cultura e a AMAVI, construíram uma metodologia intitulada IDENTIDADES. Foi encontrada pouca descrição e teoria sobre a mesma. Ainda assim, constatou-se que a metodologia tem por objetivo fortalecer e disseminar as tradições locais, a partir do reconhecimento e proteção dos bens culturais através de mapeamento e fichas de inventário (FCC, 2009). O escopo insere então, os bens culturais.

A metodologia possui instrumento voltado à Gastronomia Tradicional. São três instrumentos, em formato de formulários: Produto colonial típico, bebida típica, alimentação típica. Os três formulários estão inseridos em uma característica de bem, conceituada como Gastronomia típica. Outro instrumento da metodologia são livros publicados com a documentação dos bens inventariados, um intitulado “Cadernos do alto Vale” e o outro “Cadernos da Serra”. Nestes livros os capítulos são divididos pelos nomes das cidades e em cada consta seus bens, dividido em características de bens.

Os bens referentes ao Conhecimento Tradicional Gastronômico estão inseridos em Ofícios e modos de fazer para o “Cadernos do Alto Vale” e em Saberes para o “Cadernos da Serra”.

4.3.3 Inventário Referências Gastronômicas Culturais (IRGC)

Conforme descrito anteriormente esta metodologia foi construída por Müller (2012). Seu escopo é focado em Gastronomia Tradicional, nas produções gastronômicas construídas a partir de conhecimentos tradicionais, que são parte das identidades culturais e que estão ou não em vigência, ou seja, que são preparadas ainda ou não.

Segundo Müller, o principal objetivo da metodologia é preservar e disseminar os saberes e fazeres referentes às Gastronomias Tradicionais. Para tanto, a autora propõe o Inventário, uma metodologia que compreende duas etapas. A primeira etapa é a identificação local, a qual compreende levantamento preliminar, que consiste em pesquisa prévia do tema a ser pesquisado, a pesquisa de campo, na qual se utiliza um “instrumento para entrevista individualizada”, e a investigação específica, na qual busca “se construir um detalhamento teórico de base bibliográfica e documental dos dados e informações identificados durante a pesquisa de campo e que podem ter passados despercebidos” (MÜLLER, 2012).

A segunda etapa da metodologia IRGC é a sistematização, na qual ocorre a análise dos dados e a construção de um caderno de especificação do bem inventariado. O caderno de especificação é o resultado da pesquisa e pode ser utilizado como base para disseminação, nele os conhecimentos estão sistematizados e aptos à disseminação.

Diante do detalhamento dos instrumentos escolhidos tem-se o seguinte cenário:

Quadro 8: Instrumentos escolhidos.

CARACTERÍSTICAS DOS INSTRUMENTOS SELECIONADOS	INRC	IDENTIDADES	IRGC
ESCOPO	Lugares, Edificações, Ofícios e Modo de fazer, Formas de expressão e Celebrações, Brasileiros.	Bens culturais materiais e Imateriais do Estado.	Produções em vigência ou não.
OBJETIVO	Identificar, documentar e registrar sistematicamente os bens culturais brasileiros	Fortalecer e disseminar as tradições locais	Preservação dos saberes e fazeres tradicionais gastronômicos.
INSTRUMENTOS DE CAPTURA E SISTEMATIZAÇÃO DOS CONHECIMENTOS	Questionário de identificação Fichas de identificação	Formulários de pesquisa.	Instrumento para entrevista individualizada Caderno de especificação
INSTRUMENTOS DE DISSEMINAÇÃO	Considera importante, mas não apresenta instrumentos	Coleção de livros	Considera importante, mas não apresenta.

Fonte: Autora

4.4 A APLICABILIDADE DOS INSTRUMENTOS QUANTO A DIMENSÕES DO CONHECIMENTO TRADICIONAL GASTRONÔMICO

Conforme descrição anterior na fundamentação teórica (capítulo 2) desta dissertação, a dimensão técnica e tecnológica do conhecimento tradicional gastronômico compreende, como o próprio conceito, as técnicas envolvidas na produção gastronômica, bem como as tecnologias necessárias para que ocorra. Logo, esta dimensão, engloba as seguintes subdimensões: Processo Produtivo, As Especificidades das matérias-

primas, Proporções e variações encontradas nas quantidades dos ingredientes nas receitas, Descrição dos equipamentos e utensílios utilizados para a produção, Formas de apresentação e Valores Nutricionais.

Ou seja, esta dimensão deve estar inserida nos instrumentos que buscam ou possibilitam registrar conhecimento tradicional gastronômico. Senão todas, mas uma parte que assimile a parte técnica e tecnológica que são construídas por conhecimentos tácitos, que são as habilidades individuais moldadas a partir das experiências, os conhecimentos explícitos, que são aqueles que podem ser expressos com facilidade e os conhecimentos objetivos, que é o conhecimento especialista que pode ser expresso em artefatos.

A dimensão histórica e cultural compreende os conhecimentos inseridos na cultura, com base em sua história. Ele é construído por conhecimentos tácitos, principalmente os inseridos na categoria cognitiva deste conhecimento, pelo conhecimento cultural, que é aquele conhecimento presente na organização de pessoas, e no conhecimento explícito, que é o conhecimento articulado das características históricas e culturais. Compreendem subdimensões da dimensão histórica e cultural: Localização da produção, Descrição do processo histórico-cultural de criação dos hábitos alimentares regionais, Síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas tradicionais locais, A descrição das transformações ocorridas com as preparações, Aprendizado e transmissão dos conhecimentos do preparo, o consumo (origem: quando começou a consumir, história e atual: qual frequência é consumido, qual o motivo que faz consumir) do produto motivo do consumo e produções associadas (que são consumidas junto com a preparação registrada).

No Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), os questionários de identificação de celebrações, formas de expressão, ofícios e modos de fazer apresentam uma questão referente à associação de comidas e bebidas próprias ao bem pesquisado. A pergunta insere tópicos sobre a existência ou não destes, se existe, quais são, bem como os seus significados e de onde provem quem faz, ou onde é adquirido. A metodologia e seus instrumentos inserem a alimentação, porém de forma incompleta, ou seja, não há especificidade para bem gastronômico.

Portanto, esta análise se dá com base nos instrumentos referentes aos Ofícios e Modo de fazer, que é o mais se aproxima para registro de Conhecimento Tradicional Gastronômico. Os instrumentos são o “questionário de identificação” e a “ficha de identificação”. O questionário consiste em 13 questões.

As primeiras quatro questões consistem em identificação (do questionário, localização, identificação do bem cultural e a identificação do entrevistado). A questão 5 compreende cinco subitens e é referente à relação do entrevistado com o bem inventariado, o que ele faz, quando, onde, como e com quem aprendeu a atividade, se ensina ou já ensinou alguém a fazer, outros dados biográficos, se participa de alguma cooperativa.

A questão 6 refere-se à descrição da atividade e também consiste em 5 subitens: a periodicidade, o número de anos que o entrevistador pratica ou praticou a atividade, os motivos da atividade, a origem da atividade e as histórias relacionadas à atividade.

A questão 7 é sobre a preparação da atividade, segundo o manual: refere-se a “o que é feito, quem faz e quando”. A questão 8 trata da realização do bem e contém 14 subitens que compreendem: as principais etapas e participantes da atividade, os recursos financeiros utilizados, as matérias primas e ferramentas utilizadas, se há comidas ou bebidas relacionadas à atividade, instrumentos e objetos rituais próprios da atividade, trajes e adereços próprios da atividade, danças próprias da atividade, músicas e orações próprias da atividade, instrumentos musicais próprios da atividade, tarefas que são executadas após a atividade, os produtos ou resultados da atividade, o público e o destino dos produtos da atividade, se a atividade é importante para a renda do entrevistado e em qual proporção, e se houve mudanças no modo de fazer.

A questão 9 se refere ao lugar da atividade. A questão 10 é sobre outros bens ou outros possíveis informantes sobre o bem inventariado. A questão 11 refere-se a uma espécie de breve catalogação de registros fotográficos ou audiovisuais encontrados ou produzidos durante a entrevista. A questão 12 refere-se a materiais impressos encontrados durante a entrevista e a questão 13 são as observações do entrevistador. A “ficha de identificação” será a sistematização das informações coletadas com o “questionário de identificação”.

Observa-se que o instrumento INRC aborda questões importantes que se relacionam com a dimensão histórica e cultural (questão 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9 e 10) e que abrangem subdimensões apresentadas neste trabalho:

Quadro 9: Análise histórica e Cultural INRC.

SUBDIMENSÕES HISTÓRICA E CULTURAL	SITUAÇÃO
Localização da produção	Compreende, Questão 1 e 9
Aprendizado e transmissão dos conhecimentos	Compreende Questão 5
O consumo (origem: quando começou a consumir, história e atual: qual frequência é consumido, qual o motivo que faz consumir) e produções associadas	Associa-se a questão 6
A descrição das transformações ocorridas com as preparações	Associa-se a questão 8
Descrição do processo histórico-cultural de criação dos hábitos alimentares regionais.	Não compreende
Síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas tradicionais locais.	Não compreende

Fonte: Autora.

Quanto à dimensão técnica e tecnológica, observa-se que a questão 8 é a mais próxima das necessidades desta, e compreende parte das subdimensões:

Quadro 10: Análise Técnica e Tecnológica INRC.

SUDDIMENSÕES TÉCNICA E TECNOLÓGICA	SITUAÇÃO
Processo Produtivo	Associa-se a questão 8
As Especificidades das matérias-primas	Associa-se a questão 8
Proporções e variações encontradas nas quantidades dos ingredientes nas receitas	Não compreende
Descrição dos equipamentos e utensílios utilizados para a produção	Associa-se a questão 8
Formas de apresentação	Associa-se a questão 8
Valores Nutricionais	Não compreende

Fonte: Autora.

Percebe-se então que o INRC possui questões que se associam às dimensões técnicas e tecnológicas, e histórica e cultural do conhecimento tradicional gastronômico. Estar associadas significa que se assemelha, mas de maneira incompleta, uma vez que o instrumento analisado não é específico para registro do conhecimento aqui tratado. Também os instrumentos não compreendem questões importantes tanto na dimensão técnica e tecnológica, quanto histórica e cultural, como Proporções e variações encontradas nas quantidades dos ingredientes nas receitas, Valores Nutricionais, Descrição do processo histórico-cultural de criação dos hábitos alimentares regionais e Síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas tradicionais locais, bem como formas de apresentação detalhada da produção. Desta forma, conhecimentos importantes que constituem os conhecimentos tradicionais gastronômicos podem deixar de ser registrados, devido às falhas no instrumento. Ainda assim, o instrumento compreende mais a dimensão histórica e cultural do que a dimensão técnica e tecnológica do Conhecimento Tradicional Gastronômico.

Os três formulários do instrumento IDENTIDADES utilizados para registrar conhecimento Tradicional Gastronômico, divididos em Prato típico, Bebida Típica e Produto Típico colonial são muito similares com relação às questões as quais compreendem. O que modifica são as nomenclaturas de acordo com as características do bem (Bebida, Prato ou Produto). Trata-se de um instrumento simples que abrange as seguintes questões (adaptou-se o formulário de registro de Prato Típico):

Quadro 11: Adaptados instrumentos IDENTIDADES/ AMAVI/ FCC

MUNICÍPIO:
Denominação do Prato Típico:
Origem Étnica-Cultural:
Histórico do Prato Típico:
Ingredientes Prato Original:
Ingredientes Prato Adaptado:
Responsável pela Receita/Comercialização:
Local e Endereço de Comercialização:
Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?
Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:
Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:
Nome e Assinatura do Agente Cultural:
Data de Preenchimento do Formulário:

. Fonte: Autora.

Além disto, no formulário há um espaço para inserir registro fotográfico, antigo ou atual. O Formulário referente ao Produto Típico Colonial possui uma questão a mais que os outros dois: “Elementos base para a fabricação do produto típico colonial”.

Após este registro, as informações sistematizadas são publicadas em coleção de livros, citados anteriormente. Nestes, o bem gastronômico registrado aparece em uma página, contendo as seguintes informações:

- Foto do Bem
- Denominação
- Breve histórico
- Ingredientes e modo de fazer
- Responsável pela receita

Tem-se a seguinte situação quanto à dimensão técnica e tecnológica do Conhecimento Tradicional Gastronômico:

Quadro 12: Análise Técnica e Tecnológica IDENTIDADES

SUDIMENSÕES TÉCNICA E TECNOLÓGICA	SITUAÇÃO
Processo Produtivo	Compreende apenas nos instrumentos de disseminação
As Especificidades das matérias-primas	Não compreende
Proporções e variações encontradas nas quantidades dos ingredientes nas receitas	Não compreende
Descrição dos equipamentos e utensílios utilizados para a produção	Não compreende
Formas de apresentação	Não compreende
Valores Nutricionais	Não compreende

Fonte: Autora.

Quanto à dimensão histórica e cultural:

Quadro 13: Análise Histórica e Cultural IDENTIDADES.

SUBDIMENSÕES HISTÓRICA E CULTURAL	SITUAÇÃO
Localização da produção	Compreende
Descrição do processo histórico-cultural de criação dos hábitos alimentares regionais	Compreende
Síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas tradicionais locais	Não compreende
A descrição das transformações ocorridas com as preparações.	Compreende
Aprendizado e transmissão dos conhecimentos do preparo	Não compreende
O consumo (origem: quando começou a consumir, história e atual: qual frequência é consumido, qual o motivo que faz consumir)	Compreende
Produções associadas	Não compreende

Fonte: Autora.

Observa-se que o presente instrumento IDENTIDADES não compreende a dimensão técnica e tecnológica do conhecimento tradicional gastronômico, uma vez que apenas uma das subdimensões, o processo produtivo é compreendido no instrumento de disseminação (livros). Ainda assim apresenta-se de forma incompleta, uma vez que não especifica a quantidade as matérias-primas, quanto às características e proporções ou quantidades dos ingredientes nas receitas. Também não são especificados os utensílios e equipamentos utilizados na produção, bem como formas de apresentação, tampouco valores nutricionais.

Com relação à abordagem da dimensão histórica e cultural do conhecimento tradicional gastronômico, percebe-se que o instrumento se apresenta mais completo. Ainda assim, não compreende tópicos importantes inseridos nesta dimensão, como: Síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas tradicionais locais, Aprendizado e transmissão dos conhecimentos do preparo e as Produções associadas. O IRGC (Inventário de Referências Culturais e Gastronômicas), proposto por Müller (2012), conforme detalhado anteriormente, possui um instrumento chamado “Instrumento para Entrevista Individualizada” (ver anexo VI). Este instrumento é composto por 11 questões.

As questões 1, 2, 3 e 4 se referem à identificação (da produção, da localização, identificação do entrevistado e identificação do entrevistador), a questão 5 possui 4 subquestões e se refere à transferência dos conhecimentos e ao processo de ensino aprendizagem. A questão 6 se refere ao consumo e compreende 4 subquestões, que abrangem o consumo no passado, no presente, bem como o motivo do consumo. A questão 7 trata da história e das produções associadas da produção inventariada. A questão 8 envolve o processo produtivo, em formato de ficha técnica.

A questão 9 abrange as especificidades das matérias –primas que compõem a produção gastronômica. Segundo o manual ela deve conter a descrição das mesmas, com detalhes, como a espécie, ponto de maturação, a forma de aquisição, no passado e no presente. A questão 10 é referente aos utensílios e equipamentos necessários para que a produção ocorra e a questão 11 é uma breve catalogação de possíveis registros fotográficos ou audiovisuais feitos no processo de entrevista. Após a captura, a sistematização das informações será feita e será registrada no “caderno de especificação”. De acordo com Müller (2012), este instrumento deve conter as seguintes informações:

- Nome da produção gastronômica;
- Dados da localidade onde é elaborada;
- Descrição do processo histórico-cultural de criação dos hábitos alimentares regionais;
- Síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas tradicionais da região;
- Identificação dos aspectos simbólico e histórico-cultural do bem inventariado;
- Descrição das transformações ocorridas com o bem inventariado;
- Formas de aprendizado e transmissão dos saberes e fazeres do bem;
- Aspectos de consumo e produções associadas;
- Descrição do processo produtivo;
- Especificidades das matérias-primas;
- Ficha técnica, apontando as variações existentes;
- Descrição dos equipamentos e utensílios utilizados para produção;
- Formas de apresentação com fotos;
- Valores nutricionais e valores calóricos;
- Nome dos participantes (sujeitos da pesquisa);
- Referências bibliográficas (fontes de pesquisa). (MÜLLER, 2012, p.108)

Diante disto, tem-se a seguinte situação referente à dimensão Técnica e Tecnológica do conhecimento Tradicional Gastronômico:

Quadro 14: Análise Técnica e Tecnológica IRGC.

SUBDIMENSÕES TÉCNICA E TECNOLÓGICA	SITUAÇÃO
Processo Produtivo	Compreende
As Especificidades das matérias-primas	Compreende
Proporções e variações encontradas nas quantidades dos ingredientes nas receitas	Compreende
Descrição dos equipamentos e utensílios utilizados para a produção	Compreende
Formas de apresentação	Compreende
Valores Nutricionais	Compreende

Fonte: Autora.

Nota-se que o instrumento compreende as subdimensões inseridas na dimensão Técnica e Tecnológica do Conhecimento tradicional gastronômico.

Quanto à dimensão Histórica e Cultural, segue a seguinte situação:

Quadro 15: Análise Histórica e Cultural IRGC

SUDDIMENSÕES HISTÓRICA E CULTURAL	SITUAÇÃO
Localização da produção	Compreende
Descrição do processo histórico-cultural de criação dos hábitos alimentares regionais	Compreende
Síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas tradicionais locais	Compreende
A descrição das transformações ocorridas com as preparações.	Compreende
Aprendizado e transmissão dos conhecimentos do preparo	Compreende
O consumo (origem: quando começou a consumir, história e atual: qual frequência é consumido, qual o motivo que faz consumir)	Compreende
Produções associadas	Compreende

Fonte: Autora.

O instrumento compreende a dimensão Histórica e Cultural do Conhecimento tradicional gastronômico.

Quadro 16: Aplicabilidade dos Instrumentos.

ANÁLISE DA APLICABILIDADE DOS INSTRUMENTOS PARA REGISTRO DE CONHECIMENTO TRADICIONAL GASTRONÔMICO	DIMENSÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA	DIMENSÃO HISTÓRICA E CULTURAL
INRC/ IPHAN	APLICÁVEL, COM RESSALVAS	APLICÁVEL, COM RESSALVAS
IDENTIDADES/AMAVI	NÃO APLICÁVEL	APLICÁVEL, COM RESSALVAS
IRGC (MÜLLER,2012)	APLICÁVEL	APLICÁVEL

Fonte: Autora.

A partir da seleção dos instrumentos com base nos códigos importantes em pesquisa de Conhecimento Tradicional gastronômico (Identidade Cultural, Preservação, registro e Disseminação/Compartilhamento), fez-se a análise dos mesmos com base nas dimensões Histórico e culturais e Técnicas e tecnológicas que constroem os conhecimentos Tradicionais Gastronômicos. De acordo com a análise temos o seguinte cenário quanto à aplicabilidade dos instrumentos para registrar Conhecimento Tradicional Gastronômico.

De acordo com o quadro 16, é possível constatar que a metodologia construída pelo IPHAN, o INRC e seus instrumentos, aplicam-se ao registro de Conhecimento Tradicional gastronômico, porém com ressalvas. Estas ressalvas referem-se ao fato dos instrumentos apresentarem-se incompletos quando analisados com relação às dimensões do conhecimento tradicional gastronômico. A descrição do processo histórico e cultural da criação de hábitos alimentares regionais, bem como a síntese dos principais produtos alimentares da produção gastronômica tradicional local, constroem as identidades alimentares e, portanto, deve ser considerado como construto de um bem cultural gastronômico. As proporções e variações encontradas nas quantidades dos ingredientes nas receitas são fatores técnicos que definem

características importantes da produção do bem inventariado. Por se tratar de produção gastronômica é imperativo que o processo produtivo seja registrado detalhadamente, ao contrário não será possível sua reprodução e consequentemente disseminação.

As ressalvas também ocorrem aos instrumentos IDENTIDADES desenvolvido pela AMAVI e Fundação Catarinense de Cultura. Embora os instrumentos sejam aplicáveis com ressalvas, compreendem em parte a dimensão histórica e cultural. Faltam nos instrumentos meios capazes de registrar informações quanto à transmissão dos conhecimentos, como o processo de ensino-aprendizagem, a síntese dos principais produtos alimentares e das produções gastronômicas tradicionais locais, informações quanto ao consumo do bem inventariado (origem: quando começou a consumir, história e atual: qual frequência é consumido, qual o motivo que faz consumir), bem como produções associadas.

Quanto à dimensão técnica e tecnológica não é possível considerar o instrumento aplicável, pois abrange apenas uma das subdimensões técnica e tecnológica, que é o processo produtivo e ainda assim, de forma incompleta, pois não detalha a quantidade de ingredientes utilizada, o que não permite sua reprodução e disseminação. Ainda assim, o instrumento não compreende outras subdimensões técnica e tecnológicas importantes como as especificidades das matérias-primas, as Proporções e variações encontradas nas quantidades dos ingredientes nas receitas, a Descrição dos equipamentos e utensílios utilizados para a produção, as Formas de apresentação da produção gastronômica inventariada e os valores nutricionais. Diante disto, considera-se que o instrumento não é aplicável para Registro de Conhecimento Tradicional gastronômico e seu formato atual, embora apresente materiais de disseminação, os conhecimentos não são registrados de forma completa.

O IRGC foi considerado aplicável por compreender todas as dimensões do Conhecimento tradicional gastronômico.

4.5 SEGUNDO RESULTADO: SISTEMAS DE EXPRESSÃO.

Com base nas pesquisas realizadas neste estudo, bem como nos conteúdos das disciplinas do programa de pós-graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento (EGC), observou-se que há uma interface presente, horizontalmente, nas dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico e que será originalmente tratada neste trabalho. Trata-se dos Sistemas de Expressão do Conhecimento Gastronômico que está relacionado com a forma como a gastronomia atinge as pessoas.

Assim, considera-se que o Conhecimento Tradicional Gastronômico é constituído por duas dimensões: Técnica e Tecnológica, História e Cultural e que estas dimensões possuem uma interface importante que está presente na construção dos Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos: os Sistemas de Expressão.

Figura 7: A transversalidade: Os Sistemas de Expressão.



Fonte: Autora.

Os sistemas de Expressão emergiram neste trabalho e está relacionada com a sensibilidade e a criatividade. A Gastronomia, como ato de alimentar está conectada à necessidade. Porém, a gastronomia como experiência, desejo, prazer, satisfação está ligada à estética, que faz parte dos Sistemas de Expressão.

Brillat- Savarin (1995) já dizia que a descoberta de uma nova receita traz mais felicidade que a descoberta de uma nova estrela. Esta citação é pertinente e remete a um dos objetivos da Gastronomia: o prazer.

Para Brown “Quando nossas necessidades mais básicas são satisfeitas... tendemos a partir em busca de experiências significativas e emocionalmente satisfatórias” (BROWN, 2010). Assim, alimentar-se é a necessidade essencial, a satisfação emocional é a busca em um segundo momento. É o que se pode chamar de “apetite físico” e “apetite espiritual”.

Esta interface conecta duas pontas de uma linha que forma a experiência gastronômica. Em uma delas está o detentor e na outra um receptor. O detentor é a pessoa detentora do conhecimento tradicional gastronômico, o cozinheiro, quem prepara o alimento. O receptor, neste contexto, é a pessoa que recebe o alimento, que consome, que participa da experiência gastronômica, rica em conhecimentos tradicionais gastronômicos.

Para o detentor, abrange a sensibilidade e a criatividade e compreende o vértice gastronômico relacionado ao ser humano, às habilidades e conhecimentos de cada indivíduo. É o conhecimento subjetivo proposto por Popper. Para o autor, conhecimento subjetivo é “o conhecimento possuído por algum sujeito conhecedor”, logo, pressupõe que conhecer é uma atividade que necessita de um sujeito conhecedor (POPPER, 1975, p.77). O autor faz uma ressalva ao afirmar que não existe conhecimento subjetivo genuíno, ou seja, que não foi adulterado. Logo, é um conhecimento que está com as experiências conscientes do indivíduo. São as crenças e predisposição a crenças (McELROY, 2003).

O ato de cozinhar permite que estes conhecimentos sejam externalizados e quando pronto, o alimento torna-se um artefato, que é a explicitação dos conhecimentos subjetivos dos indivíduos, e é neste momento que os conhecimentos subjetivos são adulterados. (POPPER, 1975).

Assim, como o conhecimento subjetivo, o conhecimento tácito também constrói esta interface, porém ele foi construído no indivíduo com base em suas experiências. É um tipo de conhecimento altamente pessoal e difícil de formalizar, o que torna difícil seu compartilhamento. Contudo, é um conhecimento que pode ser ensinado na experiência e compartilhado pela tradição. Enfaticamente os conhecimentos tradicionais gastronômicos são transmitidos em maior parte a partir das experiências.

A partir destas afirmações, percebe-se que os conhecimentos tradicionais gastronômicos em um detentor são construídos a partir de seu

conhecimento subjetivo, seu conhecimento tácito e também conhecimentos explícitos que compreendem as outras dimensões anteriores.

Isto explica o fato de pessoas diferentes ao executarem uma mesma receita, seguindo a mesma ficha técnica (especificação técnica e tecnológica de uma preparação), apresentarem resultados diferentes. A isto também é conhecido como “talento”, o que faz existirem chefs famosos, por exemplo, Alex Atala, que pode ser considerado quem é em virtude de seus conhecimentos subjetivos e tácitos.

“A percepção e análise da alimentação humana pelo gastrônomo, apesar da influência que recebe de outras áreas científicas, são particulares porque está baseada em uma leitura sociotécnica sobre os aspectos envolvidos na seleção, preparo e modo de servir os alimentos.” (ROCHA, 2015).

Partindo da etimologia, estética é uma palavra que originou do grego *aisthesis*, e são as sensações que os indivíduos têm a partir dos estímulos. A estética depende das sensações. Para Baumgarten, “a Estética é a ciência do conhecimento sensorial.” (BAUMGARTEN, 1993, p. 95).

O ser humano está em constante contato com sensações, estímulos e percepções, seja por incentivo próprio ou por situações ao qual está inserido. Estas situações podem gerar informações, as quais são o ponto de partida das atividades mentais. As atividades mentais são parte das atividades cognitivas e constroem no cérebro as representações, particulares de cada indivíduo, o que o levará a compreensão, à tomada de decisões e realização de tarefas, a partir das representações que uma informação pode ser transformada em conhecimento.

Este processo inicia-se com a sensação que ocorre no nível sensorial, ou seja, é a resposta a estímulos. Os estímulos podem ser acionados por diversas fontes, conforme o canal utilizado pelo sistema sensorial humano (visão, olfato, paladar, tato e audição). Uma experiência gastronômica é rica em estímulos. A sensação levará informações ao cérebro e estas informações serão filtradas e processadas em um nível neuronal, sendo então, percebidas, gerando a percepção (FIALHO, 2011). A percepção se refere aos meios pelos quais a informação adquirida por meio dos órgãos sensoriais é transformada em experiências. É a conexão das informações dos estímulos com tudo o que foi vivido pelo indivíduo receptor. O estímulo visual desperta a vontade em provar um alimento ou não, a partir dele o olfato e o paladar são capazes de forma o gosto, o sabor, o tato e audição identificam as texturas.

O processamento e a filtragem das informações levadas ao cérebro a partir das sensações ocorrem de acordo com o que podemos chamar de “experiência anterior” (FIALHO, 2011), que está relacionado ao ambiente e com o que está na memória, os préconceitos, a cultura, a personalidade, a motivação, os objetivos, as expectativas, aos valores e as necessidades do organismo. Estes tratamentos sensoriais consistem na identificação de significados, identificação de objetos e suas posições, movimentos, mudanças, elementos léxicos e marcas sintáticas (FIALHO, 2011).

De forma sintetizada, infere-se que a sensação é um processo passivo no qual os estímulos invadem os órgãos sensoriais e sofrem pouca influência do indivíduo. Por outro lado, a percepção é um processo ativo de reconhecimento e análise do estímulo; perceber é reconhecer, organizar e entender as sensações recebidas dos estímulos. As sensações podem ser de prazer ou não.

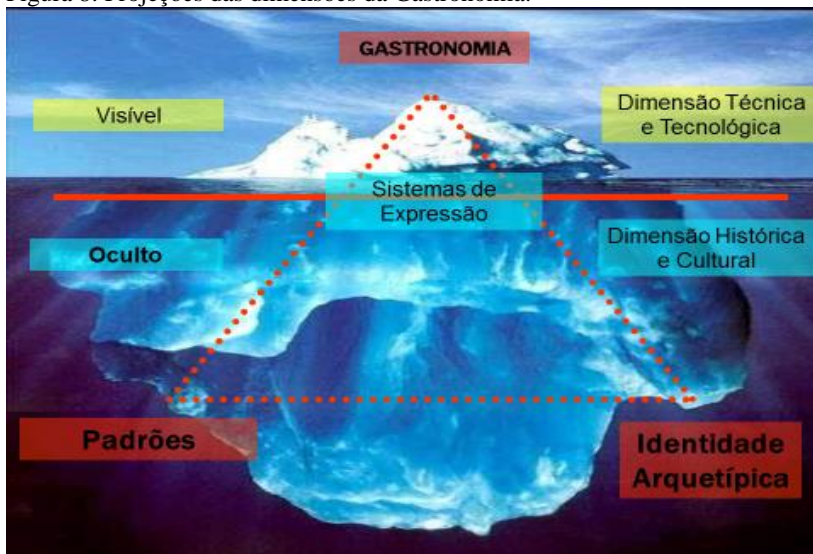
Os estímulos são mutáveis. As experiências gastronômicas são mutáveis, as experiências gastronômicas tradicionais mudam de acordo com a cultura.

Quando se tem uma percepção, inicia-se a construção das representações mentais, a partir de interpretações, utilizando o conhecimento já existente, para atribuir significado ao que foi percebido pelas atividades perceptivas e mentais. Estes significados construídos pelas representações mentais modelam os conhecimentos. Logo, um indivíduo que possua conhecimentos gastronômicos será capaz de a partir dos sentidos, construir representações a partir da ativação destes conhecimentos, sendo capaz de identificar e interpretar conhecimentos presentes na dimensão técnica e tecnológica do conhecimento tradicional gastronômico, uma vez que já possui competência necessária em seu cognitivo, em seus conhecimentos tácitos, adquiridos com anos de experiência. Enquanto um indivíduo que não possua estes conhecimentos saberá apenas chegar ao nível em que os significados podem lhe dar sensação de prazer ou desprazer, e também pode relacionar às memórias anteriores, saciando seu apetite espiritual e emocional. Isto independe da satisfação, não sendo algo imprescindível para que isto ocorra.

Percebe-se então, que os conhecimentos gastronômicos são capazes de interferir na forma como as pessoas se expressam. As reações sentimentais que a comida exerce sobre o indivíduo são estímulos sensoriais reunidos e estudados no campo estético e são expressões sinceras sobre a comida. Estes sentimentos iniciam a partir de seus sentidos, das suas sensações que são estímulos sensoriais reunidos e estudados no campo Estésico. Mesmo que a comida não seja o foco em

uma experiência, ela influencia o momento e pode transformar a ocasião em boa ou ruim.

Figura 8: Projeções das dimensões da Gastronomia.



Fonte: Autora.

Para Jung (1985), o impulso criativo surge do inconsciente coletivo, como uma árvore surge do solo do qual extrai seu alimento. O alimento do processo criativo é arquetípico. Assim as expressões criativas poderiam ser consideradas autênticos símbolos. Padrões são a fonte para os símbolos. Identidade arquetípica é aquilo que nos atrai para um prato, um design, na medida em que nos identificamos com eles. Resgatam algo que é profundamente nosso, ainda que inconsciente.

Uma experiência gastronômica tradicional quando bem-sucedida pode levar o seu usuário a um estado de *Flow*. “*Flow* é um estado de profunda absorção em uma atividade que é intrinsecamente agradável, como quando os artistas ou atletas estão focados em seu jogo ou performance.” (CSIKSZENTMIHALYI, 1990).

Tim Brown (2010) afirma que vivemos em uma “economia da experiência”, na qual os consumidores participam de forma ativa e não mais passiva. Ou seja, participam do serviço e não apenas o recebe (*Feedback*). Este tipo de economia busca uma mudança que vai do basicamente funcional para o basicamente emocional. Logo, uma

experiência deve satisfazer a necessidade principal que motivou sua busca (matar a fome) e também ir além, satisfazendo o emocional.

Uma experiência gastronômica vai além da comida, permitindo que novas experiências significativas sejam criadas em meio a tantas outras tentativas de experiências. Em uma experiência gastronômica tradicional não se busca apenas atingir a necessidade, mas fazer parte por instante e através dos alimentos, estar inserido em determinado contexto cultural. Comer um acarajé em Salvador, feito por uma baiana tem mais valor do que comer um acarajé em qualquer outro lugar ou circunstância. Os usuários das experiências gastronômicas não querem mais apenas “matar a fome”, mas também querem sentir-se satisfeitos emocionalmente.

A identidade cultural dos povos é construída também com a Gastronomia que ela apresenta. Cada região possui seus próprios Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos. Porém estes conhecimentos raramente são encontrados em restaurantes e sim nas comunidades. Cada comunidade então passa a ter além de suas técnicas e alimentos, também uma série de rituais referentes à alimentação.

Um artista nunca é pobre. Cozinheiro é um artista.

Conhecimento Tradicional é o conhecimento oriundo da experiência vivida em uma cultura ou sociedade, possuindo característica transgeracional e translocal, baseado na história, nos hábitos, crenças e valores das populações tradicionais, bem como no ambiente no qual estão inseridas.

Neste estudo, apresentou-se os construtos que compreendem as dimensões Técnica e Tecnológica; Histórica e Cultural do Conhecimento Tradicional Gastronômico.

O Conhecimento Tradicional Gastronômico constrói as identidades culturais, especificamente as identidades alimentares. Constatou-se com base nas estratégias de busca, que por construírem as identidades culturais, estes conhecimentos são considerados Patrimônios Culturais. Portanto devem ser geridos e preservados de forma exclusiva.

Para tanto, autores com Aziz *et al* (2014); Ballogou *et al* (2014); Fonte (2008); Mi-young (2011); Muzaddadi *et al* (2013); Rai *et al* (2009); Roy *et al* (2004); Tamang *et al* (2009) apontam a importância de registrar estes conhecimentos, tanto para preservar as identidades locais, quanto para regenerar os conhecimentos ao passo em que as culturas vão sendo regeneradas.

Apurou-se na revisão da literatura que o Compartilhamento, a Disseminação e a Transmissão dos conhecimentos Tradicionais

Gastronômicos são essenciais no processo de gestão dos Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos.

Para que o processo de registro e disseminação tenha êxito é preciso que instrumentos adequados sejam utilizados. Assim, analisou-se, neste estudo, instrumentos utilizados para captura, sistematização e disseminação de Conhecimento Tradicional e sua aplicabilidade em registro de Conhecimento Tradicional Gastronômico, tendo em vista as dimensões que constroem este tipo de conhecimento.

Recomenda-se a construção de instrumentos próprios e específicos para Gastronomia, que compreendam as dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico apresentadas neste trabalho, uma vez que a Gastronomia é construto importante da identidade cultural e possui um valor importante para a sociedade.

Ainda assim, verificou-se que faltam instrumentos que contemplem principalmente as dimensões técnica e tecnológicas do conhecimento tradicional gastronômico, isto pode ser explicado como um fator emergente já que os pesquisadores competentes ainda estão em fase de formação. Também, instrumentos encontram-se em fase de construção, conforme apresentado neste estudo, como o instrumento do México e do município de Florianópolis.

Constatou-se que o IRGC é instrumento mais completo encontrado para o registro proposto. Todos os instrumentos consideram a disseminação dos conhecimentos como algo importante, mas não apresentam instrumentos para esta parte do processo, nem diretrizes que apontem como isto seja feito.

Entretanto é preciso desenvolver instrumentos que contemplem a disseminação destes conhecimentos, uma vez que os instrumentos analisados limitam o processo até a sistematização dos mesmos. Instrumentos para registros audiovisuais são exemplos. Outros meios podem ser utilizados para a disseminação destes conhecimentos como plataformas *on line*, conservatórios e mesmo cursos, oficinas e oferta acadêmica que compreendam estes conhecimentos.

É importante ressaltar a importância da comunidade detentora dos conhecimentos em todo o processo de captura, sistematização e disseminação dos Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos. Bem como a necessidade de especialistas, ou seja, pessoas preparadas e com conhecimento desenvolvido acerca do tema a ser pesquisado, neste estudo, o Conhecimento Tradicional Gastronômico. Isto já é demonstrado pelo IPHAN, no manual do INRC.

Outro resultado importante do presente estudo é emersão da Interface Estética. Há uma transversalidade desta interface em relação às

dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico, que foi brevemente apresentada, mas que merece estudos aprofundados que podem contribuir com as pesquisas tanto de registro, disseminação dos conhecimentos gastronômicos, quanto à inovação e construção de novos instrumentos.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo descreveu o conceito de Conhecimento Tradicional como sendo o Conhecimento oriundo da experiência vivida em uma cultura ou sociedade, possuindo característica transgeracional e translocal, baseado na história, nos hábitos, crenças e valores das populações tradicionais, bem como no ambiente no qual estão inseridas.

Identificou-se as dimensões (e suas subdimensões) do Conhecimento Tradicional Gastronômico: a dimensão Histórica e Cultural, que compreende os hábitos alimentares, crenças, geografia, história, clima e outros fatores relacionados à cultura alimentar. Enquanto a dimensão Técnica e Tecnológica está relacionada aos métodos, técnicas, metodologias e habilidades Gastronômicas.

A partir de uma revisão sistemática integrativa, encontrou-se, com base nas estratégias de busca, os principais aspectos do Conhecimento Tradicional quando aplicado à Gastronomia: Identidade Cultural, Preservação, Registro e Disseminação/ Compartilhamento dos Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos. Estes conhecimentos estão ligados à identidade cultural, ou seja, um conhecimento que participa da construção das identidades culturais e alimentares. Estudiosos apontaram também, a importância de sua preservação, bem como registro e disseminação (compartilhamento) como forma de regeneração cultural sustentável. Estas categorias apontadas foram utilizadas para a seleção dos instrumentos analisados.

Analisou-se a aplicabilidade dos instrumentos de registro de Conhecimento Tradicional quando utilizados para capturar, sistematizar e disseminar Conhecimento Tradicional Gastronômico. A análise foi realizada com base nas dimensões do conhecimento tradicional gastronômico.

Inicialmente, cinco instrumentos foram pré-selecionados: O Instrumento de Registro Gastronômico utilizado no México, o INRC (Inventário Nacional de Referências Culturais), o Formulário da AMAVI e Fundação Catarinense de Cultura (IDENTIDADES), o Inventário de registro do patrimônio cultural imaterial do município de Florianópolis e o IRGC (Inventário Referência Gastronômica e Cultural), desenvolvido por Müller (2012). Após a seleção com base nas categorias (principais aspectos) encontradas na revisão sistemática integrativa (Identidade Cultural, Preservação, Registro e Disseminação/ Compartilhamento), apenas três deles estavam aptos a seguir para a análise de sua aplicabilidade em Gastronomia. Os dois outros instrumentos (Registro Gastronômico utilizado no México o Inventário de registro do patrimônio

cultural imaterial do município de Florianópolis) não apresentavam as categorias “Registro e Compartilhamento”, pois estão ainda em fase de construção. Logo, apesar de compreenderem as categorias “Preservação” (por ser esta uma função depois de concluído), bem como “Identidade Cultural”, não poderiam ser analisados em relação aos outros dois aspectos.

Assim, os instrumentos de captura, sistematização e disseminação do Conhecimento Tradicional analisados quanto à aplicabilidade em Gastronomia foram: O INRC (Inventário Nacional de Referências Culturais), o Formulário da AMAVI e Fundação Catarinense de Cultura (IDENTIDADES) e o IRGC (Inventário Referência Gastronômica e Cultural), desenvolvido por Müller (2012).

Como resultado da análise tem-se que o instrumento IDENTIDADES não se aplica quanto à captura, sistematização e disseminação da dimensão técnica e tecnológica do Conhecimento Tradicional Gastronômico, sendo considerado um instrumento incompleto ao registro proposto. O INRC (Inventário Nacional de Referências Culturais) desenvolvido pelo IPHAN compreende, com ressalvas, as duas dimensões do Conhecimento Tradicional Gastronômico. As ressalvas referem-se ao fato de o instrumento não ser específico para Gastronomia. Portanto, para sua aplicação, este deve ser adaptado. O IRGC (Inventário Referência Gastronômica e Cultural), desenvolvido por Müller (2012), aplica tanto a dimensão Técnica e Tecnológica, quanto a Histórica e Cultural. Assim, trata-se de um instrumento específico e mais completo para o registro proposto.

Entretanto, constatou-se a necessidade de instrumentos específicos para registro Gastronômico, com ênfase na disseminação dos conhecimentos, uma vez que os instrumentos analisados se limitam a sistematização dos conhecimentos. Ou seja, não apresentam instrumentos, diretrizes ou métodos para disseminar os conhecimentos capturados e sistematizados.

Um resultado importante deste estudo, além dos objetivos propostos, foi a Interface presente nas dimensões do Conhecimento tradicional gastronômico: Os sistemas de expressão. Esta interface está relacionada à forma como a Gastronomia atinge as pessoas, bem como a criatividade e a sensibilidade. Pesar de emergir neste trabalho, o tema merece ser aprofundado em estudos futuros.

A partir deste estudo, verificaram-se possibilidades para trabalhos futuros:

- Apontar a Competência do pesquisador Especialista para a identificação e sistematização do Conhecimento Gastronômico Tradicional.
- Construção de instrumentos de disseminação de conhecimento tradicional, como metodologias de registro audiovisual.
- A Interface do Conhecimento Tradicional Gastronômico: Sistemas de Expressão, um aprofundamento teórico e sua relação com a disseminação e construção de conhecimentos gastronômicos.

REFERÊNCIAS

ABRANTES, A.R. **Tecnologias digitais como instrumentos de preservação do patrimônio urbano edificado**. Dissertação (Mestrado) – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Cultural, Rio de Janeiro, 2014.

ABREU, R.; NUNES, N.L. **Tecendo a tradição e valorizando conhecimento tradicional na Amazônia: o caso da “linha do tucum”**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 18, n. 38, p. 15-43, jul./dez. 2012.

ALIBABIC, V., MUJIC, I., RUDIC, D., BAJRAMOVIC, M., JOKIV, S., & SERTOVIC, E. **Traditional diets of Bosnia and the representation of the traditional food in the cuisine field**. In G. A. Baskan, F. Ozdamli, S. Kanbul & D. Ozcan (Eds.), 4th World Conference on Educational Sciences, Vol. 46, pp. 1673-1678, 2012.

AZIZ, A.; ZAKARIA, S.H.; MOHAMMAD, Z.; RAFIQI, Z. **Authenticity of Ficus Hispida as a Local Traditional Product in the Lembah Lenggong World Heritage Site**. 4th International Conference on Tourism Research (4ictr). Volume 12, 2014.

BURKE, Peter. **Uma História Social do Conhecimento: de Gutenberg a Diderot**. Rio de Janeiro: Zahar (editor). 2003.

DRUCKER, P. **Sociedade pós-capitalista**. Rio de Janeiro: Thomsen Pioneira, 1993 FRANCO, A. **De caçador à gourmet**. Brasília, Thesaurus. 1995, 238 p.

BALLOGOU, V. Y.; SOUMANOU, M. M.; TOUKOUROU, F.; HOUNHOUIGAN, J. D. **Indigenous Knowledge on Landraces and Fonio-Based Food in Benin**. Ecology of Food and Nutrition, 53(4), 390-409, 2014.

BAUMGARTEN, A. G. **Estética: a lógica da arte e do poema**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1993. (Coletânea de textos extraídas da edição de Johann Christian Kleyb de 1750).

BENNY, H. **When traditions become innovations and innovations become traditions in everyday food pedagogies**. Australian Journal of Adult Learning, 52(3), 595-616, 2012.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 379 p. Escrito em 1825.

BROWN, Tim. **Design thinking: uma metodologia poderosa para decretar o fim das velhas ideias**. Rio de Janeiro: Campus, 2010. 249 p.

BOISOT, M.H. **Information Space: a framework for learning in organizations, institutions and culture**. Londres: Routledge, 1995.

BOTELHO, L.L.R.; CUNHA, C.C.A.; MACEDO, M.O. **Método da Revisão Integrativa nos Estudos Organizacionais**. Gestão e Sociedade, Belo Horizonte, V. five, N. 11. Maio/agosto, 2011.

CHEUNG, S. C. H. **From foodways to intangible heritage: a case study of Chinese culinary resource, retail and recipe in Hong Kong**. International Journal of Heritage Studies, 19(4), 353-364, 2013.

CHOO, Chun Wei. **A organização do conhecimento: como as organizações usam a informação para criar significado, construir conhecimento e tomar decisões**. São Paulo: Senac São Paulo, 2003.

CHRISTIE, M. E. **Nature and society from the perspective of the traditional Mexican kitchen: generation, adaptation and resistance**. Journal of Latin American Geography, 1(1), 17-42, 2003.

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL DE 1988. Disponível em <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em: julho, 2015.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: Métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

CSIKSZENTMIHALYI, M. **Flow: The Psychology of Optimal Experience**. New York: Harper & Row, 1990.

DEVI, P.; SURESH KUMAR, P. **Traditional, ethnic and fermented foods of different tribes of manipur**. Indian Journal of Traditional Knowledge, 11(1), 70-77, 2012.

DUGGAN, G. **Commensality and Food prohibition. Mnemotechniques on the island of Savu, eastern Indonesia**. Indonesia and the Malay World, 39(113), 103-122, 2011.

FIALHO, F. A. P. **Psicologia das atividades mentais: introdução às ciências da cognição**. Florianópolis: Insular, 2011.

FONTE, M. **Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing**. Sociologia Ruralis. Volume 48 numero 3, 2008.

GVION, L. **Narrating Modernity and Tradition: The Case of Palestinian Food in Israel**. Identities-Global Studies in Culture and Power, 16(4), 391-413, 2009.

GVION, L. **Cooking, Food, and Masculinity: Palestinian Men in Israeli Society**. Men and Masculinities, 14(4), 408-429, 2011.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**, DP&A Editora, 1ª edição em 1992, Rio de Janeiro, 11ª edição em 2006, 102 páginas, tradução: Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro.

HASELMAIR, R.; PIRKER, H. KUHM, E.; VOGL, C.R. **Personal networks: A tool for gaining insight into the transmission of knowledge about food and medicinal plants among Tyrolean (Austrian) migrants in Australia, Brazil and Peru**. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 10(1), 2014.

INRC. **Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação**.

Apresentação de Célia Maria Corsino. Introdução de Antônio Augusto Arantes Neto. – Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

IPHAN, Patrimônios Imateriais Nacionais, Disponível em Bens Registrados: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/606>> com acesso em setembro de 2015.

ISMAIL, N. A.; KARIM, M. S.; OTHMAN, M.; ABD HALIM, N. **The values of the traditional culinary practices towards the modernization as perceived by the Malay Chefs in Klang Valley.** International Food Research Journal, 20(5), 2857-2864, 2013.

JIAPISSU, H.; MARCONDES, D. **Dicionário básico de filosofia.** 2ª edição. Rio de Janeiro: Zahar, 1991.

JUNG, C. **Psicologia e Poesia.** In: O espírito na arte e na ciência. Petrópolis, Vozes, 1985.

KAGEZI, G. H.; KAIB, M.; NYEKO, P.; BRANDL, R. **Termites (Isoptera) as food in the Luhya Community (Western Kenya).** Sociobiology, 55(3), 831-845, 2010.

KAIMIKAU, C.; SALVATORE, L. **Communicating Regional Identity, Empowerment and Preserving Cultural Heritage of Sant’Elia Ciociarian Cuisine Through Slow Food Tourism.** Best Practices in Heritage Conservation and Management: From the World to Pompeii (46), 427-434, 2014.

LOCKE, J. **Ensaio sobre o entendimento humano.** Tradução do original. Na essay concerning human understanding, edição de Dover Publications, in., New York, 1959. Edição da Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 1999.

MATTALIA, G.; QUAVE, C. L.; PIERONI, A. **Traditional uses of wild food and medicinal plants among Brigasc, Kyé, and provençal communities on the Western Italian Alps.** Genetic Resources and Crop Evolution, 60(2), 587-603, 2013.

MATSUKAWA, K. **Local foodways as intangible heritage in India: the role of chefs and restaurants in preserving Goan culinary ways.** 2nd International Conference on Heritage and Sustainable Development, 2010.

McELROY, M. W. **The New Knowledge Management: complexity, learning and Sustainable Innovation.** Burlington: Butterworth-Heinemann, 2003.

MELÉNDEZ TORRES, J. M., & CAÑEZ DE LA FUENTE, G. M. **La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México.** Estudios sociales (Hermosillo, Son.), 17(spe), 181204, 2009.

MINAYO, M.C.S.; DESLANDES, S.F.; GOMES, R. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** Petrópolis: Vozes, 2009.

Mi-YOUNG, K. **On the border between error and distortion of tradition- With focus on <Eumsik-dimibang>'s 'mat-jil Recipe'.** Asian Comparative Folklore, 46, 437-469, 2011.

MOREIRA, E. **Conhecimento Tradicional e a proteção.** T&C Amazônia, Ano V, Número 11, Junho, 2007.

MORIN, Edgar. **O método 4: as ideias, habitat, vida, costumes, organização.** Mem Martins: Europa-América, 1991. 325p.

MUZADDADI, A. U.; TAYE, R. K.; BHATTACHARJYA, B. K. **Traditional knowledge associated with numsing, an ethnic fish product prepared by Mising tribes of Upper Assam, India.** Indian Journal of Traditional Knowledge, 12(1), 91-96, 2013.

MÜLLER, S. G. **Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais.** 2012. 288 f (tese de doutorado). Pós-graduação e Engenharia do Conhecimento. Florianópolis. UFSC, 2012.

MÜLLER, S. G; AMARAL, F.M. **A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de**

Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. Revista Thema, v.9, n.1, 2012.

NETTO, M.; SILVA, A.W.L.; CUNHA, C.C.A.; SELIG, P.M. **Gestão do conhecimento aplicada ao conhecimento tradicional: o estado da arte.** XV Congresso LatinoIberoAmericana de Gestão de tecnologia, Actas On line, 2013. Disponível em <www.altec2013.org/programme_pdf/553.pdf> acessado em 02/9/2014.

NEETU, S.; ANAND, S. **An insight into traditional foods of North-Western area of Himachal Pradesh.** Indian Journal of Traditional Knowledge, 11(1), 58-65, 2012.

NOR, N. M.; SHARIF, M. S. M.; ZAHARI, M. S. M.; SALLEH, H. M.; ISHA, N.; MUHAMMAD, R. **The Transmission Modes of Malay Traditional Food Knowledge within Generations.** Ace-Bs 2012 Bangkok, 50, 79-88, 2012.

NORIZA, I.; ZAHARI, M. S. M.; SHAZALI, M. S.; ROSMALIZA, M.; & HANNITA, S. **Acculturation, foodways and Malaysian food identity.** Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations. Pp 359-363, 2012.

OSTROM, E. **Understanding Knowledge as a Commons, From Theory to Practice.** The MIT Press, 2007.

OUMA, M. **The Policy Context for a Commons-Based Approach to Traditional Knowledge in Kenya.** Innovation & Intellectual Property, p. 132, 2014.

PEREIRA, R. **O Candomblé no Rio de Janeiro: Patrimônio Cultural Imaterial.** Cultura Histórica e Patrimônio. v. 3, n. 1, 2015.

PEREZ, E. **Cooking for the gods: sensuous ethnography, sensory knowledge, and the kitchen in Lucumi tradition.** Religion, 41(4), 665-683, 2011.

PERLÉS, C. **Les origines de la cuisine: l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme.** Communications, n. 31, p.4-14, 1979.

POLANYI, M. **The Tacit Dimension**. Londres: Routledge e Kegan Paul, 1967.

POORNA, R.L.; MYMOON, M.; HARIHARAN, A. **Preservation and protection of traditional knowledge - diverse documentation initiatives across the globe**. Current Science. 107(8), 2014.

POPPER, Karl Raimund. **Conhecimento objetivo: uma abordagem evolucionária**. São Paulo: Belo Horizonte, 1975.

PIERONI, A.; GIUSTI, M. E. **Alpine ethnobotany in Italy: traditional knowledge of gastronomic and medicinal plants among the Occitans of the upper Varaita valley, Piedmont**. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 5, 2009.

PIERONI, A.; NEBEL, S.; SANTORO, R. F.; HEINRICH, M. **Food for two seasons: Culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village**. International Journal of Food Sciences and Nutrition, 56(4), 245-272, 2005.

PIGNONE, D.; LAGHETTI, G. **On sweet acorn (*Quercus* spp.) cake tradition in Italian cultural and ethnic islands**. Genetic Resources and Crop Evolution, 57(8), 1261-1266, 2010.

RAI, A. K.; PALNI, U.; TAMANG, J. P. **Traditional knowledge of the ethnic Himalayan people on production of indigenous meat products**. Indian Journal of Traditional Knowledge, 8(4), 586-591, 2009.

RAMLI, A. M.; ZAHARI, M. S. M.; ISHAK, N.; SHARIF, M. S. M. **Food heritage and nation food identity formation**. Hospitality and Tourism: Synergizing Creativity and Innovation in Research. Anais do 1st International Hospitality and Tourism Postgraduate Conference, p. 407-411, 2014

RANSOM, E., & WRIGHT, W. **Constructing Culinary Knowledge READING RURAL COMMUNITY COOKBOOKS**. Food Culture & Society, 16(4), 669-689, 2013.

ROCHA, F. G. **Gastronomia: Ciência e Profissão**. Arq. bras. Alim. Recife v.1 (1):320, mai. /jun., 2015. Disponível em < www.journals.ufrpe.br>

RONCHETTI, A. G., FIALHO, F. A., PERASSI, R. **A utilização das Mídias na Preservação dos Conhecimentos Tradicionais em Gastronomia**. Travessias (UNIOESTE. Online), v.8, p.54 , 2014.

ROT, B.; KALA, C. P.; FAROOQUEE, N. A.; MAJILA, B. S. **Indigenous fermented food and beverages: A potential for economic development of the high altitude societies in Uttaranchal**. Journal of Human Ecology, 15(1), 45-49, 2004.

SAVIN, P. **Romanian Traditional Food Heritage in the context of urban development**. Globalization and Intercultural Dialogue: Multidisciplinary Perspectives - Language and Discourse, 919-922, 2014.

SHARIF, M. S. M.; ZAHARI, M. S. M.; ISHAK, N.; MUHAMMAD, R.; NOOR, A. M.; SALLEH, H. M. **Traditional Food Knowledge (TFK) of Malay festive foods**. Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations, 365-369, 2012.

SHARIF, M. S. M.; ZAHARI, M. S. M.; ISHAK, N.; MUHAMMAD, R.; NOOR, A. M.; SALLEH, H. M. **How Could the Transfer of Food Knowledge be Passed Down?** Asia Pacific International Conference on Environment-Behaviour Studies London, 105, 429437, 2013.

SHARIF, M. S. M.; ZAHARI, M. S. M.; ISHAK, N.; MUHAMMAD, R.; NOOR, A. M.; SALLEH, H. M. **The adaptations of Malay food knowledge among Malay generations in Kuala Lumpur, Malaysia**. First International Hospitality and Tourism Postgraduate Conference, 2014.

SHARMA, J.; GAUR, R. D.; PAINULI, R. M. **A local beverage jaad among the tharu tribe of lakhimpur district, Uttar Pradesh**. Journal of Economic and Taxonomic Botany, 34(4), 803-807, 2010.

SHARME, P. K.; THAKUR, S. K.; MANUJA, S.; PARDEEP, K.; RANA, R. K.; CHAND, J. ; SHARMA, N. **Traditional usage of food**

products prepared by local tribal inhabitants of lahaul valley in northwestern himalayan region of Himachal Pradesh. Asian Agri-History, 15(2), 145-152, 2011.

SITI HAJAR, A.A.; ZURAINI, Z.Z.; ZIYAD, R.M. **Authenticity of Ficus Hispida as a Local Traditional Product in the Lembah Lenggong World Heritage Site.** SHS Web of Conferences. Volume 12, 2014.

STEVENS, A. **A Different Way of Knowing.** Libri, vol. 58, pp. 25–3, 2008.

STEVENSON, M. G. **Indigenous knowledge in environmental assessment.** Arctic, v. 49, n.3, p.278-291, 1996.

SVEIBY, K. E. **A nova riqueza das organizações: gerenciando e avaliando patrimônios de conhecimento.** Tradução de Luiz Euclydes Trindade Frazão Filho. 7. ed. Rio de Janeiro (RJ): Campus, 2003. 260p.

TAMANG, J. P.; CHETTRI, R.; SHARMA, R. M. **Indigenous knowledge of Northeast women on production of ethnic fermented soybean foods.** Indian Journal of Traditional Knowledge, 8(1), 122-126, 2009.

TAKEUCHI, H.; NONAKA, I. **Gestão do conhecimento.** Porto Alegre: Bookman, 2008. 319p.

TOLEDO, R.F.M.; MACIEL, M.D. **O currículo de Gastronomia e seu mapa conceitual: a abordagem interdisciplinar da ciência e da tecnologia presentes na formação do Gastrônomo.** Anais do Encontro de Produção Discente PUCSP/Cruzeiro do Sul. São Paulo. p. 1-6. 2014. Disponível em: <http://revistapos.cruzeirodosul.edu.br/index.php/epd/article/viewFile/914/774> com acesso em Julho de 2015.

THOMS, A. V. **The fire stones carry: Ethnographic records and archaeological expectations for hot-rock cookery in western North America.** Journal of Anthropological Archaeology, 27(4), 443-460, 2008.

TSCHOFEN, B. **Food origin as an event - Local food and global knowledge.** Notes on the possibility of food research in the Internet age. *Osterreichische Zeitschrift Fur Volkskunde*, 103(3), 309-324, 2000.

_____. **The taste of the regions. Culinary practices, European politics and spatial culture.** A research outline. *Zeitschrift Fur Volkskunde*, 103(2), 169-195, 2007.

TRIVIÑOS, A.N.S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: A pesquisa qualitativa em educação.** São Paulo: Atlas, 1987.

UNESCO. **Basic Texts of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage.** Publicado em 2014 pela UNESCO. Disponível em <http://unesdoc.unesco.org/images/0023/002305/230504e.pdf> > com acesso em Agosto de 2015.

VENZIN, M.; KROGH, G.; ROOS, J. **Future Research into Knowledge Management,** In “Knowing in Firms: Understanding, Managing and Measuring Knowledge, org. Von Krogh and Dirk Kleine, 1998.

YOHANNES, S. A., OKALIK, L.; WILCKE, M.; KILABUK, J., KUHNLEIN, H. V. & EGELAND, G. **Promotion of Traditional Knowledge and foods to youth using elder stories in DVD format..** *Annals of Nutrition and Metabolism*, 55, 94-94, 2009.

YONZAN, H.; TAMANG, J. P. **Traditional processing of selroti-a cereal based ethnic fermented food of the nepalis.** *Indian Journal of Traditional Knowledge*, 8(1), 110-114, 2009.

ZANIRATO, S. H.; RIBEIRO, W. C. **Conhecimento tradicional e propriedade intelectual nas organizações multilaterais.** *Ambiente & Sociedade*. Campinas v. X, n. 1. p. 39-55, jan.-jun. 2007.

6 ANEXO A - CARTA CONSERVATÓRIO MEXICANO

Maestra Anita de Gusmao Ronchetti.
Mestranda em Engenharia e Gestão do Conhecimento/UFSC
Professora Gastronomia, IFSC e Oficina Culinária Floripa

Lamento confirmar a usted que no podemos facilitarle los instrumentos de registro que estamos diseñando para la cocina tradicional mexicana porque precisamente estamos en el proceso de construcción de los mismos, dentro de nuestra institución que es el Conservatorio de la Gastronomía Mexicana.

Probablemente en un año ya tendremos resultados positivos que se puedan mostrar.

La saludo cordialmente,



José N. Iturriaga
Conservatorio de la Gastronomía Mexicana
Vicepresidente.

México, a 25 de julio de 2015.

7 ANEXO B – RELATÓRIO ATIVIDADES

PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS
SECRETARIA DE CULTURA/FUNDAÇÃO CULTURAL DE
FLORIANOPOLIS
FRANKLIN CASCAES

Relatório das Atividades Desenvolvidas pela Comissão Municipal de
Avaliação do Patrimônio Cultural Imaterial de Florianópolis

Índice

1 – Legislação –

2 - Comissão Municipal de Avaliação do Patrimônio Cultural Imaterial de Florianópolis : atividades

3 - Bens Culturais Imateriais do Município de Florianópolis considerados Patrimônios pela Câmara Municipal.

1– Legislação –

Lei que institui o Programa Municipal de Proteção e Conservação do Patrimônio Imaterial ou Intangível do Município de Florianópolis.

LEI Nº 7667/2008, DE 27 DE JUNHO DE 2008.

Mas em seu artigo sétimo atribuía tanto ao IPUF, quanto à Fundação Franklin Cascaes o local de destino das propostas de registros.

“Art. 7º As propostas para registro, acompanhadas de sua documentação técnica, serão dirigidas ao Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis (IPUF) para deliberação do Serviço do Patrimônio Histórico, Artístico e Natural do Município, bem como para a *Fundação Cultural de Florianópolis Franklin Cascaes*, sendo que esta, sempre que necessário, orientará os proponentes na montagem do projeto.”

Naquela data entendeu-se melhor deixar que ficasse exclusivamente com a Fundação, sendo assim foi solicitado uma nova lei

que corrigisse este artigo. E como resultado veio a **Lei 9144 de Dezembro de 2012**

“Art. 7º As propostas para registro, acompanhadas de sua documentação técnica, serão dirigidas à Fundação Franklin Cascaes, que orientará os proponentes na montagem do projeto.”

2 - Comissão Municipal de Avaliação do Patrimônio Cultural Imaterial de Florianópolis

RELATÓRIO DAS ATIVIDADES

PORTARIA Nº 013/FCFFC/2012 - DESIGNA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

É esta portaria que oficializa a primeira Comissão que iniciará os trabalhos referentes ao Patrimônio Cultural Imaterial de Florianópolis, da parte do poder público municipal.

19 de julho de 2012

Início das atividades do grupo que se oficializa como Comissão. **1ª reunião - 13 de agosto de 2012**

Nesta reunião defini-se como se desenvolverá as próximas atividades da Comissão.

2ª reunião - 21 de agosto

Nesta reunião a professora do IFS Silvana Graudenz Muller, apresenta um pouco do seu trabalho referente à gastronomia, enquanto patrimônio cultural. E também começa o trabalho de responder a uma demanda do Ministério Público.

3ª reunião – 28 de agosto

A Comissão continua o trabalho de responder a uma demanda do Ministério Público, e devido a isto um membro da Comissão faz uma apresentação sobre as religiões de matriz africana em Florianópolis.

4ª reunião - 04 de setembro

Apresentação de Ana Paula sobre a diáspora africana e os cultos afrobrasileiros, assunto pouco conhecido pelos membros da Comissão.

11 de setembro

Esteve na Casa da Memória a Sra. Vanda. Gomes Pinedo, da Casa do Pai Leco. Ela é uma das partes no processo do Ministério Público.

17 de setembro

Encaminhados à superintendência: atas das reuniões, sugestão de ampliação da Comissão, pedido de prorrogação de prazo ao MP.

5ª reunião - 18 de setembro

Análise da minuta de procedimentos de registro; leitura e aprovação das atas das quatro reuniões anteriores, leitura do relato sobre a análise dos autos do Ministério Público, referente ao terreiro do Morro da Queimada, informa Comunicações Internas, dirigidas à Superintendência da FCFFC e minuta da resposta parcial ao MP. **6ª reunião - 02 de outubro**

Solicitação de mudança nos termos da Portaria nº 013/FCFFC/2012, pois a AVALIAÇÃO não compete aos membros da Comissão, somente a NORMATIZAÇÃO e instauração do processo de Registro.

Análise dos autos do Inquérito Cível Público do Ministério Público Federal Ministério Público, referente aos terreiros: Terreiro do Morro da Queimada e Terreiro do Pai Leco

PORTARIA N° 001/SMC/2013, publicado em 02 de julho de 2013.

O início dos trabalhos se deu com a construção de um **Regimento Interno** para legitimar a Comissão, enviou ao Setor Jurídico para análise e publicação em Diário Oficial.

Em continuidade elaborou-se a Proposta do Projeto de Lei dos Procedimentos Administrativos para Registro do Patrimônio Imaterial de Florianópolis, encaminhamento para Secretário Municipal de Cultura para que enviasse ao Setor Jurídico.

A Proposta de Projeto de Lei que regulamenta os Procedimentos de Registro do Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Florianópolis. A mesma foi publicada como portaria: publicada em Diário Oficial de 16 de junho de 2014, Portaria N°004/SMC/2014 - regulamentando os Procedimentos de Registro do Patrimônio Imaterial do Município de Florianópolis.

Concluída Proposta de Procedimentos para Realização de Inventário do Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Florianópolis, encaminhada ao Secretário de Cultura para publicação. Aprovado pela Comissão e ainda não publicada, devendo sofrer ajustes por parte do setor Jurídico da Secretaria de Cultura.

Grande dificuldade de realização das atividades, devido às ausências dos membros nomeados pela Portaria acima nas reuniões da Comissão. Das

quatorze nomeações, apenas quatro se colocaram à disposição para continuar colaborando com a referida Comissão. O Secretário de Cultura já foi comunicado sobre a desistência dos dez membros, todos efetivados através de correspondência.

Elaboração de pareceres solicitados à Comissão

Várias Reuniões da Comissão foram destinadas à responder pareceres do Ministério Público, Câmara de Vereadores e ONG CEPAGRO (Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo).

M.P. Parecer ao Ofício GABESEM do Ministério Público Federal de S.C., solicitando informações técnicas contendo histórico detalhado da localidade Ponta do Lessa nesta Capital.

Câmara de Vereadores – Parecer sobre a Indicação nº 1054/2013 de Lino Peres : Título de Mestre dos Saberes do Município de Florianópolis.

Parecer sobre Projeto de Lei nº15.134 de 2013, tornando Patrimônio Cultural imaterial de Florianópolis o desfile das escolas de samba, blocos carnavalescos, blocos de sujos e grandes sociedades.

Parecer sobre Projeto de Lei nº 15396 de 2013 que torna a FEIRARTE, feira de artesãos da Catedral em Patrimônio Cultural Imaterial de Florianópolis .

Parecer sobre o projeto de Lei nº 15511/2013 que torna a FENAOSTRA Patrimônio Cultural Imaterial de Florianópolis.

ONG/CEPAGRO – Parecer sobre o Registro da Produção Artesanal da Farinha de mandioca na região da grande Florianópolis. Centro de Estudos da Agricultura de Grupo da Região.

3 Bens Culturais Imateriais do Município de Florianópolis considerados Patrimônios:

LEI Nº 8763/2011, de 12 de dezembro de 2011.

Procedência: Vereador César
Luiz Belloni Faria

Natureza: Projeto de Lei nº 14490/2011

DEFINE COMO BEM PATRIMONIAL NATURAL IMATERIAL DO
MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS A TERMINOLOGIA
MANEZINHO DA ILHA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

- LEI Nº 8812/2012, DE 11 DE JANEIRO DE 2012.

Procedência: Vereador
Márcio José Pereira de
Souza

Natureza: Projeto de Lei nº 14735/2011

DISPÕE SOBRE TOMBAMENTO DO BLOCO
CARNAVALESCO BERBIGÃO DO BOCA.

3.1 - LEI N. 9398, de 12 de novembro de 2013.

Procedência: Vereador
Marcos Aurélio
Espíndola

Natureza: Projeto de Lei n. 15.134/2013

DECLARA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DO
MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS O DESFILE DAS
ESCOLAS DE SAMBA, BLOCOS E GRANDES
SOCIEDADES.

LEI N. 9590/2014, de 04 de julho de 2014.

Procedência: Vereador
Marcos Aurélio
Espíndola

Natureza: Projeto de Lei
n. 15511/2013
DOM: Edição n. 1255 de
15/07/2014
Fonte: CMF/Gerência de
Documentação e
Reprografia

DECLARA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E
IMATERIAL DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS A
FENAOSTRA

Faço saber a todos os habitantes do município de
Florianópolis, que a Câmara Municipal de Florianópolis aprovou e eu
sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica declarado patrimônio cultural e imaterial do
município de Florianópolis a FENAOSTRA.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, aos 04 de julho de 2014.

César Souza Junior Prefeito Municipal

Eron Girdani Secretário Municipal da Casa Civil

ANEXO C – FORMULÁRIO AMAVI



Agrolândia - Agronômica - Atalanta - Aurora - Braço do Trombudo - Chapadão do Lageado - Dona Emma - Ibirama - Imbuia
Ituporanga - José Boiteux - Laurentino - Lontras - Mirim Doce - Petrolândia - Pouso Redondo - Presidente Getúlio
Presidente Nereu - Rio do Campo - Rio do Oeste - Rio do Sul - Saleté - Santa Terezinha - Taió
Trombudo Central - Vidal Ramos - Vitor Meireles - Witmarsum

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA (GASTRONOMIA TÍPICA)

(INSERIR FOTOGRAFIAS ANTIGA E ATUAL)

MUNICÍPIO:

Denominação do Prato Típico:

Origem Étnica-Cultural:

Histórico do Prato Típico:

Ingredientes Prato Original:

Ingredientes Prato Adaptado:

Responsável pela Receita/Comercialização:

Local e Endereço de Comercialização:

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

Nome e Assinatura do Agente Cultural:

Data de Preenchimento do Formulário:

